

Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

Dolci alla frutta



Quiche di pesche

70 ricette
preparazioni golose

*Fragole, ciliegie, albicocche, pesche,
prugne, pere, frutti di bosco, kiwi*

Lauretana, da sempre
la mia acqua di benessere.



Claudio Marchisio per Lauretana

SGI.IT

La scelta dell'acqua da bere ogni giorno ha un ruolo di primaria importanza per il benessere. Lauretana è un'acqua di qualità, completamente pura, dalla leggerezza straordinaria e dalle proprietà uniche, che depura e purifica l'organismo ogni giorno. Lauretana, da sempre l'acqua scelta da Claudio Marchisio!

LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa



14
residuo fisso in mg/l

1,0
sodio in mg/l

0,55
durezza in °f

Segui la leggerezza
www.lauretana.com





COTTO & CRUDO.it

by Sprea food

Vuoi vedere le tue ricette
pubblicate sulla tua rivista preferita?

Bastano pochi, semplici passaggi:
Realizza un piatto, fotografa tutti i passaggi,
dalla preparazione sino all'impiattamento
e carica sul nostro sito www.cottoecrudo.it

Le più belle e, soprattutto, le più gustose, saranno
selezionate per essere
pubblicate sui nostri giornali.

COSA ASPETTI? METTITI SUBITO ALL'OPERA

Scansiona il QR Code



Sommario giugno/luglio

Dolci con la frutta



Con le fragole

Crostata mele, fragole e kiwi	10
Crostata con fragole e lemoncurd	11
Mousse alle fragole	12
Panna cotta con fragole e pesche	13
Mattonella alle fragole	14
Rotolo alla fragola	15
Ciambella di fragole	16
Strudel di fragole	17
Crostata di fragole	18
Bavarese alle fragole	19
Cubo alle fragole	20
Tartare di fragole con brioche al cioccolato	21
Fresco alle fragole	22
Torta fragole e panna	23
Torta alla crema di fragole	24



Con le ciliegie

Torta soffice di ciliegie al vino rosso	26
Torta rustica alle ciliegie	27
Torta di ricotta con ciliegie	28
Torretta di ananas e ciliegie	29
Crostata ricotta e ciliegie	30
Crostata con ciliegie in gelatina	31
"Salame" di ciliegie	32



Bakewell tart	33
Clafoutis alle ciliegie	34
Plumcake di ciliegie candite	35
Mattonella alle ciliegie	36
Biancomangiare alle fragoline e ciliegie	37
Panna cotta alle ciliegie	38
Mini cake di riso con ciliegie	39
Foresta nera	40

Con le albicocche

Flan alle albicocche	42
Plumcake speziato alle albicocche	43
Crostata di albicocche con crumble di pistacchi	44

70 preparazioni golose - *Dolci con la frutta*

Albicocche alla ricotta con sorbetto	45	Mousse allo yogurt	67
Cheesecake all'albicocca	46	Crostata con crema frangipane	
Muffin con cuore di albicocca	47	e prugne	68
Strudel con albicocche,		Torta di cioccolato e pere	69
mandorle e ricotta	48	Torta alle pesche sciroppate	70
Strudel di albicocche alla crema	49	Torta di susine al vino rosso	71
Pain perdu alle albicocche		Torta alle pere e pistacchi	72
caramellate	50		
Fagottini all'albicocca	51	<i>Con kiwi o frutti di bosco</i>	
Mini plumcake alle albicocche		Torta di ricotta ai frutti di bosco	74
e yogurt	52	Crostata con lamponi	
Quadrotti integrali alle albicocche secche	53	e crema al mascarpone	75
Focaccia con albicocche e pistacchi	54	Tortino verde kiwi e pistacchi	76
Torta morbida alle albicocche	55	Budino di pane alla frutta di bosco	77
Crostata albicocche e grano	56	Kiwi ripieni	78
		Saracena ai mirtilli	79
<i>Con pesche, prugne e pere</i>		Aspic di lamponi	80
Quiche alle pesche	58	Mousse di cioccolato con kiwi	81
Torta alle prugne	59		
Torta pere e mascarpone	60		
Zabaione alle pesche	61		
Torta di noci con prugne al brandy	62		
Crostatine pere e cioccolato	63		
Bavarese alle pesche	64		
Crostata alle prugne	65		
Torta cocco e pere	66		

*Il prossimo numero
esce il 12 luglio*





PARTECIPA AL CONTEST!

di Cotto e Crudo

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it**, con oltre **5.000.000** di visite al mese, è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema**. Scoprilì sul sito e **partecipa anche tu**. Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina! In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!



COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l'*Invio Semplificato*, bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con "invio semplificato" in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l'immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN'IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Nessun file selezionato
 Nessun file selezionato
 Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Nessun file selezionato

(* CAMPI OBBLIGATORI)

Inserisci il tuo nome e cognome

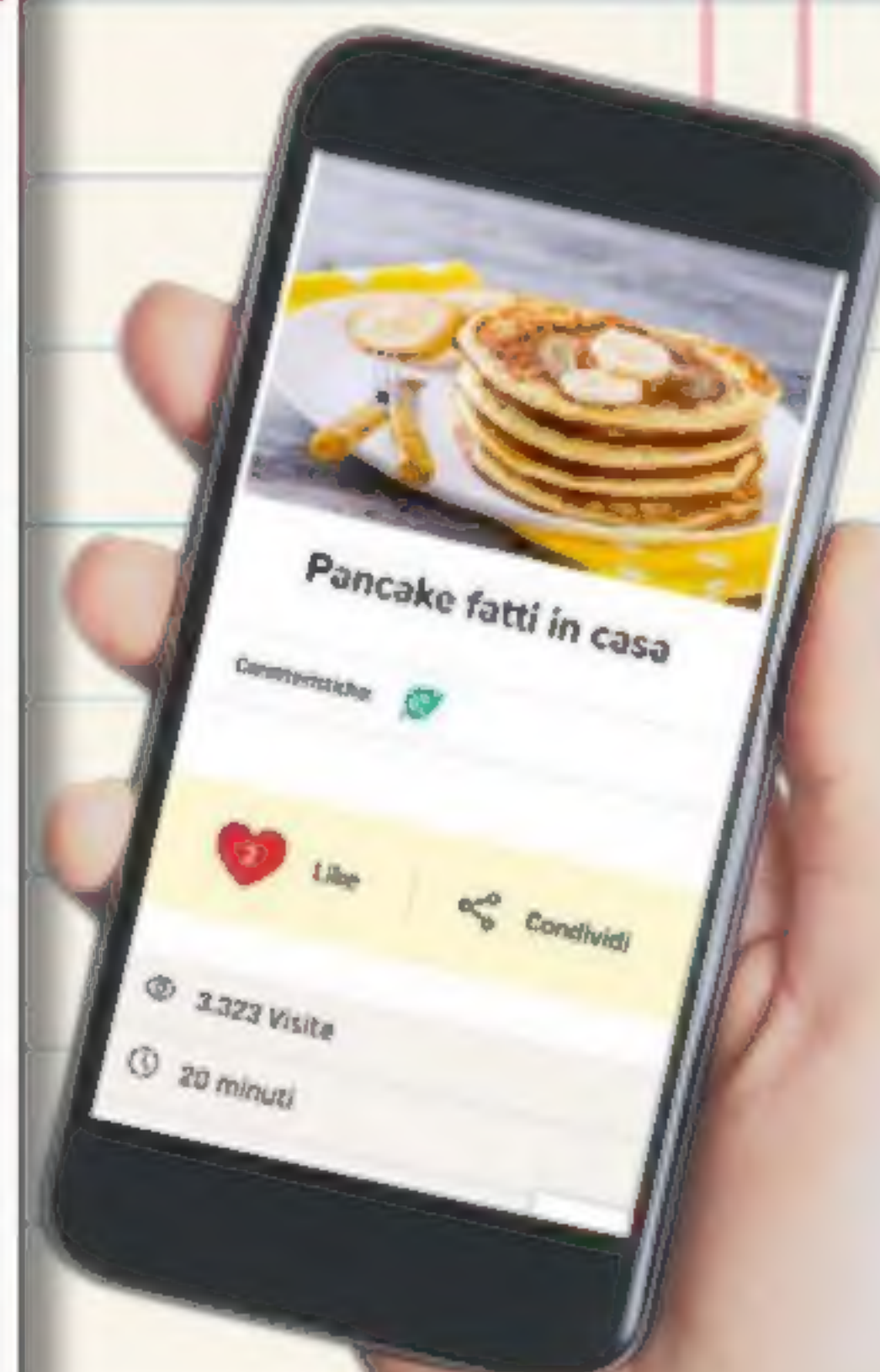
Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencando i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione



Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

ACCADEMIA *Food*



in collaborazione con



Galdina pasticceria

workshop-food di dolci

Corso per diventare il "Maestro"
della *Frolla* e della *pasta Brisée*



Galdina Della Seta si è diplomata

al corso *Il Cordon Bleu* di Parigi, ha partecipato a diverse trasmissioni televisive, è un nome importante della pasticceria milanese e vi porterà nel regno della sua cucina per insegnarvi la sua arte

In questo corso imparerete a fare



- la vera **frolla**, la classica e la **sablée**
- le **creme** gli addensanti per tutti i gusti e intolleranze
- la **pasta brisée** con i ripieni salati

In regalo ai pasticceri
un abbonamento digitale **OMAGGIO**
a scelta tra le nostre
TESTATE DI CUCINA
e il fantastico grembiule
di Cottoecrudo



dove e quando

Il primo appuntamento sarà
sabato 8 giugno dalla ore 15 alle 18,30
si terrà da Galdina Pasticceria di **Milano**
nel cortile di **via Terraggio, 9**

I primi **5 partecipanti** che si iscriveranno
entro il **16 maggio**, usufruendo
del codice **cottopass3**
avranno diritto a uno **sconto**
pari al **20%** sul totale!

Alla fine del workshop-food l'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE e il proprio dolce da portare a casa
Per tutte le informazioni potrete consultare il sito cottoecrudo.it o scrivere ad accademia@sprea.it

Dolci con le fragole



Il rosso è sicuramente il colore dominante sulla tavola di primavera, a cominciare da quello della fragola: un frutto che piace praticamente a tutti e con il quale si possono preparare deliziosi dessert che hanno già il sapore della bella stagione.

Fragole

Crostata mele, fragole e kiwi

per
6 persone

Per la pasta: 300 g di farina "00", 1 bicchiere di succo di mela, scorza di 1 limone,
2 cucchiaini di olio di sesamo, ½ bustina di lievito in polvere per dolci, fagioli secchi
Per la crema di mele: 2 mele Golden, 2 cucchiaini di panna, 1 baccello di vaniglia,
Per la gelatina: 1 cucchiaino di fecola, 4 cucchiaini di succo di mela,
Per decorare: 2 cestini di fragole, 4 kiwi, pistacchi tritati q.b.

Prepariamo la pasta amalgamando in una ciotola la farina e il lievito setacciati, l'olio di sesamo, il succo di mela e la scorza di limone.

Lavoriamo bene l'impasto, formiamo un panetto e lasciamo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Abbettiamo le mele e cuociamole con la vaniglia per 10 minuti; frulliamole con la panna fino a ottenere una purea.

Su una spianatoia stendiamo la pasta con un mattarello e mettiamola in una teglia foderata con carta da forno, copriamo con un altro strato di carta, cospargiamo di fagioli secchi e cuociamo a 170°C per 20 minuti.

Togliamo la carta e i fagioli 5 minuti prima che la crostata abbia ultimato la cottura.

Lasciamo raffreddare e copriamo con un leggero strato di crema di mele.

Decoriamo con fragole, pezzi di kiwi e pistacchi tritati.

Prepariamo la gelatina sciogliendo a freddo la fecola nel succo di mela e cuocendo per 3 minuti a fiamma dolce; con un pennello da pasticceria stendiamola sulla frutta e mettiamo in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

da ricordare



Questa stupenda mela gialla fu battezzata con il nome di Golden Delicious, all'inizio del secolo scorso, allo scopo di distinguerla dalla già conosciuta Stark Delicious.

Crostata fragole e lemoncurd

per
6 persone

250 g di farina "00", 125 g di burro, 80 g di zucchero, 1 uovo, 1 pizzico di sale,
500 g di fragole, gelatina di copertura q. b., fagioli secchi per la cottura,
Per il lemoncurd: 3 limoni, 100 g di burro, 4 tuorli d'uovo, 200 g di zucchero

Prepariamo la brolla amalgamando velocemente il burro a temperatura ambiente insieme allo zucchero e all'uovo fino a ottenere una crema.

In un solo colpo aggiungiamo tutta la farina insieme al pizzico di sale.

Mescoliamo fino ad avere un panetto: mettiamolo in frigo avvolto da pellicola a riposare per un'ora.

Preparate il lemoncurd facendo cuocere a bagnomaria a fuoco dolce il succo e la scorza dei limoni con i tuorli, lo zucchero e il burro.

Facciamo addensare e poi raffreddare completamente.

Foderiamo con la pasta brolla una tortiera del diametro di 24 cm, stendiamo sulla pasta un foglio di carta da forno e mettiamoci sopra i fagioli per la cottura in bianco.

Cuociamo la brolla a 180 °C per circa 15 minuti,

poi per altri 5 minuti senza fagioli.

Facciamo raffreddare il guscio di brolla, poi versiamoci dentro il lemoncurd ormai freddo.

Laviamo le fragole, tagliamole a fettine e decoriamo con esse la vostra torta.

Rifiniamola con della gelatina di copertura.

PASSO PASSO

Vuoi vedere questa ricetta step by step? Inquadra il QR code



www.cottoecrudo.it



Mousse di fragole

per
6 persone

300 g di fragole, 500 g di ricotta, 60 g di zucchero, 3 albumi, 1 limone, 3 cucchiaini di miele

Laviamo le fragole, togliamo il picciolo e mettiamole ad asciugare su un telo.

da ricordare

Teniamone da parte 8 e frulliamo le altre.

Versiamo il ricavato in una ciotola e uniamo la scorza del limone grattugiata.

In un'altra ciotola versiamo la ricotta e lavoriamola con lo zucchero e il miele.

Incorporiamo la ricotta al frullato di fragole e

amalgamiamo il tutto con una paletta.

Montiamo a neve ben ferma gli albumi lavorando per 10 minuti con la frusta a mano e uniamoli agli altri ingredienti mescolando delicatamente.

Foderiamo uno stampo a cupola con della carta da cucina, versiamo il preparato e mettiamo il tutto in

frigorifero per almeno 3 ore.

Al momento di servire sformiamo la mousse su un piatto da portata, eliminiamo la carta e decoriamo con le fragole tenute da parte e tagliate a fette.

Le fragole sono l'unico frutto che ha i semi all'esterno: in media ogni fragola ne ha circa 200... inevitabile quindi trovarseli incastrati tra i denti.

Panna cotta con fragole e pesche

per
4 persone

1 litro di panna liquida, 1 stecca di vaniglia, 70 g di zucchero, 2 fogli di colla di pesce da 5 g l'uno, 3 pesche, 1 vaschetta di fragole di bosco, 2 cucchiaini di zucchero

Facciamo ammolare la colla di pesce in acqua fredda, poi scoliamola e strizziamola.

Facciamo cuocere la panna con lo zucchero e la vaniglia per 15 minuti, quindi uniamo la gelatina e versiamo il composto in 4 stampi individuali. Mettiamo in frigorifero a raffreddare per almeno 10 ore.

Nel frattempo, prepariamo la frutta.

Laviamo le pesche e affettiamole eliminando il nocciolo.

Laviamo le fragole eliminando il picciolo e asciugiamole con carta da cucina.

Mettiamo la frutta in una ciotola, spolverizziamo con lo zucchero

e lasciamo macerare per 15 minuti mescolando delicatamente.

Sformiamo la panna cotta su 4 piatti individuali e contorniamola con la frutta sgocciolata dal suo liquido.

Invece di accompagnare il dessert con la frutta intera, possiamo frullarla sino a ottenere una salsa con cui irrorare la panna cotta.



Mattonella alle fragole

per
4 persone

450 g di fragole, 150 g di zucchero, 1 limone, 3 cucchiaini di liquore dolce,
200 cl di panna da montare, 140 g di zucchero a velo, 300 ml di latte freddo

Laviamo le fragole, eliminiamo il picciolo e asciugiamole delicatamente su un telo.

Frulliamone 300 g assieme allo zucchero e al latte; versiamo il frullato in un tegame.

Facciamo scaldare a fuoco basso sempre mescolando.

Quando lo zucchero si sarà sciolto togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.

Versiamo la panna in una terrina e iniziamo a montarla con la frusta.

Poco prima che sia montata aggiungiamo lo zucchero a velo e continuiamo a montare per qualche secondo.

Versiamo il composto di fragole in una terrina, aggiungiamo il succo filtrato di mezzo limone e il liquore. Mescoliamo e incorporiamo $\frac{3}{4}$ di panna.

Trasferiamo il tutto in uno stampo da plum cake foderato con carta da forno e mettiamo in freezer per 3 ore.

Mettiamo in frigorifero la panna rimasta.

Al momento di servire immergiamo lo stampo per pochi secondi in acqua calda e capovolgiamolo sul piatto da portata.

Eliminiamo la carta e decoriamo utilizzando la panna rimasta messa in una sacca da pasticciere e con le fette di fragole rimaste.

Secondo le statistiche la fragola è il frutto preferito tra i bimbi al di sotto dei 10 anni e ogni anno se ne mangiano una media di 2 kg a testa.



Rotolo alla fragola

per
6 persone

100 g di farina "00", 100 g di zucchero semolato, 20 g di burro, 3 uova,
2 cucchiaini di lievito per dolci - Per la farcitura: 200 g di ricotta, 60 g di zucchero semolato, 50 g di cioccolato fondente, 40 g di zucchero a velo, 3 tuorli, ½ bicchierino di limoncello - Per decorare: 1 vaschetta di fragole, 100 g di cioccolato fondente

In una ciotola sbattiamo le uova con 100 g di zucchero, uniamo poco per volta la farina con il lievito e lavoriamo il composto fino a renderlo spumoso e omogeneo.

Foderiamo una teglia rettangolare di 25x30 cm con carta da forno e ungiamo con burro, versiamo il composto, livelliamo e cuociamo a 220°C per 7 minuti.

Sforbiamo, capovolgiamo il rettangolo di pasta su un foglio di carta da forno imburrata e lasciamolo raffreddare.

Mondiamo le fragole, lavate e tagliatele a fettine; teniamole da parte in frigorifero.

In una ciotola lavoriamo la ricotta con lo zucchero a velo.

In un'altra mescoliamo i tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere una spuma, poi uniamo, sempre mescolando, il limoncello e cuociamo questo zabaione a bagnomaria per 5 minuti.

Togliamo dal fuoco, facciamo raffreddare e uniamo il tutto al composto di ricotta.

Sciogliamo ora a bagnomaria 50 g di cioccolato fondente e teniamolo da parte.

Spalmiamo la crema di zabaione sulla pasta, versiamo a filo il cioccolato fuso e arrotoliamola delicatamente su se stessa, avvolgiamola stretta in un foglio di alluminio e poniamola in frigo per 3 ore.

Togliamo poi il foglio d'alluminio e decoriamo la superficie del dolce versando a filo 100 g di cioccolato fuso; rimettiamo in frigorifero; prima di servire decoriamo con le fragole affettate.

da ricordare



Fragole

Ciambella di fragole

per
6 persone

320 g di farina "00", 350 g di fragole, 2 cucchiaini di farina "00" per le fragole, 200 g di zucchero, 200 g di yogurt bianco, 160 g burro, 2 uova, ½ bustina di lievito, 2 cucchiaini di zucchero di canna, sale q.b.

Laviamo le fragole; tagliamo in quattro parti i due terzi delle fragole e infariniamole.

Riuniamo in una ciotola la farina e il lievito setacciati poi lo zucchero e un pizzico di sale.

In un'altra ciotola amalgamiamo il burro fuso a bagnomaria, lo yogurt e le uova

sgusciate; aggiungiamo il composto con la farina e alla fine incorporiamo le fragole infarinate mescolando per qualche istante.

Il composto deve rimanere grumoso e piuttosto asciutto, perché le fragole in cottura rilasciano molta acqua.

Versiamo il tutto in uno

stampo da ciambella leggermente imburrato e infarinato, decoriamo la superficie con le fragole rimaste tagliate in due parti e cospargiamo con un paio di cucchiainate di zucchero di canna.

Mettiamo in forno a 170°C per un'ora.

Dopo mezz'ora di cottura, copriamo lo stampo con un foglio di alluminio per evitare che si secchino le fragole in superficie.

da ricordare

I Romani coltivavano le fragole per curare moltissime malattie, dalla depressione, alla febbre, fino al mal di gola e ai calcoli renali.



Strudel di fragole

per
6 persone

300 g di pasta sfoglia pronta, 400 g di fragole, 15 g di burro fuso, 150 g di marmellata di albicocche, 20 g di pangrattato, la scorza grattugiata di un limone, 15 g di zucchero semolato, 4 cucchiaini di latte

Preriscaldiamo il forno a 180°C;

su una spianatoia stendiamo un canovaccio, infariniamolo leggermente e poniamoci la pasta sfoglia.

Spennelliamola con il burro fuso e uno strato di marmellata di albicocca.

Laviamo le fragole sotto l'acqua, sgoccioliamole e passiamole su carta assorbente da cucina; tagliamole a fettine.

Distribuiamo la frutta al centro della sfoglia.

Completiamo spolverizzando il pangrattato, la scorza di limone e lo zucchero.

Arrotoliamo la pasta e chiudiamo bene le estremità per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Pratichiamo dei tagli con un coltello appuntito sulla superficie dello strudel, spennelliamolo con il latte e con delicatezza trasferiamo lo strudel sulla piastra precedentemente ricoperta con carta da forno.

Cuociamo in forno per 35-40

minuti o finché sarà leggermente dorato, sforniamo e facciamo raffreddare.

Il colore rosso e l'estrema dolcezza delle fragole hanno conferito loro, nel tempo, un ruolo da protagonista in leggende e miti a sfondo amoroso e romantico.



da ricordare

Fragole

Crostata di fragole

per
6 persone

300 g di farina, 200 g di burro, 70 g di zucchero, 3 tuorli

Per il ripieno: 1 kg di fragole, 1 bicchierino di Marsala, 100 g di zucchero, 1 arancia,
100 g di confettura di fragola

Impastiamo la farina con lo zucchero e il burro.

Uniamo i tuorli e lavoriamo

l'impasto, poi avvolgiamolo in un foglio di carta vegetale e lasciamolo riposare in frigo per un'ora.

Laviamo le fragole e mettiamole a bagno nel liquore.

Incorporiamo la scorza grattugiata dell'arancia e poi lo zucchero, mescoliamo e lasciamo marinare per un'ora.

Stendiamo la frolla in un disco con cui rivestire il fondo e il bordo di uno stampo da crostata unto di burro.

Facciamo aderire la pasta al bordo ed eliminiamo quella in eccesso.

Scoliamo le fragole e disponiamole sulla pasta, copriamole con la confettura e facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Le fragole fresche le troviamo tra aprile e giugno e sono per lo più degli ibridi ottenuti incrociando varietà europee con altre americane.



Bavarese alla fragole

per
6 persone

500 g di fragole mature, 500 g di panna, 200 g di acqua, 250 g di zucchero,
20 g di colla di pesce

Mettiamo a mollo la colla di pesce in un pentolino d'acqua; laviamo e puliamo le fragole, poi frulliamole.

Passiamole attraverso un colino per filtrarle, poi versiamo lo sciroppo in un pentolino con l'acqua e lo zucchero e portiamo ad ebollizione.

Deve bollire un minuto, poi spegniamo.

Aggiungiamoci i fogli ammollati e strizzati di colla di pesce e facciamo raffreddare bene.

Intanto montiamo la panna, poi uniamoci con cura la purea di fragole, facendo ben attenzione che non rimangano grumi e che risulti liscia.

Riempiamo lo stampo, o gli stampini individuali, e mettiamoli in frigorifero a rassodare.

Una volta rassodato il dolce (per un unico stampo grande

è necessario anche un giorno, per stampini individuali poco più di 3 ore), sformiamolo immergendo rapidamente lo stampo in acqua bollente e rovesciandolo subito su un piatto.

Decoriamo a piacere con panna e qualche fragola fresca e serviamo.



Se vogliamo un dolce privo di residui animali, usiamo 3 g di agar-agar (addensante vegetale) in polvere al posto della colla di pesce.

Fragole

Cubo alle fragole

per
4 persone

250 g di fragole, 300 ml di panna, 100 ml di latte, 200 g di yogurt denso,
100 g di zucchero semolato, 4 savoardi sbriciolati, 12 g di gelatina in fogli

Laviamo le fragole in un colapasta, asciugiamole delicatamente con un canovaccio.

In un tegame facciamo sciogliere lo zucchero con il latte, uniamo la gelatina in fogli, precedentemente ammollata in acqua e strizzata.

Facciamo raffreddare, incorporiamo

lo yogurt, uniamo la panna montata ben ferma con una frusta elettrica e amalgamiamo.

Foderiamo uno stampo con pellicola trasparente; distribuiamovi sul fondo dei savoardi sbriciolati quindi metà del composto di yogurt, le fragole tagliate a metà e infine il resto dello yogurt.

Teniamo lo stampo nel freezer per una notte.

da ricordare

Sformiamo il composto su un vassoio rettangolare, tagliamolo a cubi, poniamolo in piccoli stampi trasparenti e serviamo, dopo averlo decorato con fragole tagliate a metà.

Per tagliare bene questo dolce usiamo un coltello affilato e bagnato.



Tartare di fragole con brioches al cioccolato

per
4 persone

Per la tartare: 4 fette di pan brioche, 1 vaschetta di fragole, 100 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di zucchero semolato, 2 foglioline di menta

Per la crema inglese: 125 g di zucchero semolato, $\frac{1}{2}$ l di latte, 1 limone, 4 tuorli, 1 cucchiaino di fecola

Puliamo le fragole e tagliamole a dadini; condiamole con lo zucchero e le foglioline di menta.

Dalle fette di pan brioche ricaviamo 4 dischi utilizzando il coppapasta tondo.

Biscottiamoli da ambo i lati in una padella antiaderente senza scottarli troppo.

Fondiamo il cioccolato a bagnomaria e glassiamo il pan brioche.

Prepariamo la crema inglese scaldando il latte con la scorza del limone.

Montiamo i tuorli con lo zucchero e un cucchiaino di fecola fino ad ottenere una crema soffice.

Versiamo il latte sul composto di uova e riportiamo sul fuoco fino a quando il composto velerà il cucchiaino.

Immergiamo il tegame in acqua fredda e lasciamolo intiepidire.

Riempiamo di fragole un coppapasta poco più grande di quello dei dischi di pane, sformiamo le fragole e disponiamoci sopra il pan brioche.

Decoriamo il piatto con la crema inglese tiepida.

La crema inglese, affine alla pasticcera di cui è una variante, si utilizza prevalentemente come salsa calda o tiepida.



Fragole

Fresco alle fragole

per
6 persone

350 g di fragole, 350 g di formaggio bianco light, 200 ml di panna, 30 g di zucchero,
30 g di fruttosio, 5 fogli di gelatina

Laviamo e asciugiamo delicatamente le fragole.

Teniamo da parte una metà e affettiamo le altre.

Facciamo ammolare i fogli di gelatina in una ciotola d'acqua fredda.

Sgoccioliamoli e facciamoli scaldare dolcemente in una casseruola con due cucchiaini di panna, mescolando con un

cucchiaino di legno fino a quando si saranno sciolti completamente.

Lasciamo raffreddare, incorporiamo il formaggio sbattendo leggermente con una forchetta.

Poniamo il composto in una ciotola, aggiungiamo le fragole tagliate e il fruttosio mescolando dolcemente.

Sbattiamo la panna rimasta con

una frusta elettrica, incorporiamo delicatamente lo zucchero e uniamo il tutto alla preparazione precedente.

Ricopriamo uno stampo con una pellicola trasparente per alimenti, versiamo metà della preparazione, distribuiamo le fragole intere e aggiungiamo il resto della crema.

Copriamo con un foglio di pellicola trasparente e mettiamo in frigorifero per 4 ore.

Sformiamo e serviamo.

Per "formaggio bianco light" si intende un formaggio con meno del 20% di grasso, per esempio: fiocchi di latte, Quark, primo sale, Osella, ricotta magra.



Torta fragola e panna

per
6 persone

300 g di farina, 250 g di zucchero, 200 ml di olio, 200 ml di succo d'arancia, 4 uova,
1 bustina di lievito, burro q.b. (per lo stampo)

Per la farcitura: 500 g di fragole, 300 ml di panna, 2 cucchiaini di zucchero a velo

Per decorare: zucchero a velo q.b., fragole q.b.

Sbattiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema gonfia e spumosa.

Incorporiamo l'olio, il succo d'arancia e infine la farina setacciata con il lievito.

Lavoriamo il tutto rapidamente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Imburriamo uno stampo da 24-26 cm e cuociamo la torta in forno caldo a 200°C per 35 o 40 minuti al massimo.

Sforiamo il dolce e facciamo intiepidire.

Montiamo la panna fredda di frigorifero con lo zucchero a velo.

Tagliamo le fragole a pezzettini e uniamole alla panna.

Dividiamo la torta a metà e stendiamo uniformemente su una delle due parti il composto di panna e fragole.

Richiudiamo il dolce e cospargiamolo uniformemente con zucchero a velo. Guarniamo con fragole.

È un grande classico: ideale per una festa di compleanno, vera delizia da servire come fine pasto o per una merenda golosa.



Fragole

Torta alla crema di fragole

per
6 persone

180 g di biscotti secchi, 40 g di maizena, 800 g di fragole, 80 g di zucchero semolato,
50 ml di succo di mela, 1 limone, 20 g di burro, 1 baccello di vaniglia

Per decorare: fragole e fragoline di bosco

Spezzettiamo i biscotti in un recipiente e frulliamo con un mixer, poniamo il tutto in una ciotola e lavoriamo con il burro ammorbidito, aggiungiamo a filo il succo di mele e frulliamo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderiamo con carta da forno

uno stampo e distribuiamo il composto ottenuto sul fondo; livelliamo e compattiamo il fondo e i bordi premendo con il dorso di un cucchiaino.

Poniamo lo stampo in frigorifero a raffreddare.

Laviamo le fragole, asciugiamole con un canovaccio.

Teniamo da parte alcune fragole intere per decorare e con un mixer frulliamo, con lo zucchero e il succo del limone, tutte le fragole rimaste.

Trasferiamole in un tegame, uniamo la vaniglia e portiamo a ebollizione.

Aggiungiamo la maizena diluita con 4 cucchiaini d'acqua fredda e proseguiamo la cottura a fiamma bassa per 5 minuti.

Eliminiamo il baccello, versiamo il composto nello stampo, lasciamo intiepidire e trasferiamolo in frigo per almeno 2 ore.

Serviamo decorando con le fragole rimaste.

Questo dolce sarebbe ancora più buono se accompagnato da spumose meringhe.

da ricordare



Dolci con le ciliegie



Una tira l'altra? Certamente. A chi non piacciono queste succose delizie dal colore intenso e dal sapore unico? La primavera è la loro stagione e difficilmente si possono trovare in altri mesi; approfittiamone per preparare dolci di ogni genere.

Torta soffice di ciliegie al vino rosso

per
6 persone

400 g di ciliegie nere, 100 g di farina "00", 80 g di zucchero semolato, 250 ml di latte,
2 uova, 1 bustina di vanillina, zucchero a velo q.b., sale -

Per la crema al vino: 200 ml di vino rosso corposo (tipo Amarone), 100 g di zucchero semolato,
chiodi di garofano, anice stellato, pistacchi

In una ciotola versiamo la farina
con un setaccio, uniamo le uova, lo
zucchero, la vanillina e un pizzico di sale,
amalgamando con una frusta.

Aggiungiamo al composto il latte,
poco alla volta, evitando che si formino
grumi. Mescoliamo sino a ottenere
un composto liscio, cremoso ma
abbastanza fluido.

Laviamo le ciliegie e, delicatamente,
asciughiamole con un canovaccio,
priviamole del picciolo, tagliamole a
metà, ed eliminiamo anche il nocciolo.

Rivestiamo con carta da forno
una teglia e riempiamola per $\frac{2}{3}$
con l'impasto.

Poniamo le mezze ciliegie
sulla superficie dell'impasto stesso
e mettiamo a cuocere in forno a
220°C per 20 minuti.

Per la crema, portiamo a
ebollizione, in una casseruola, il
vino rosso, lo zucchero e gli aromi
facendolo restringere di $\frac{1}{3}$.

Serviamo la torta nappata
con il ristretto di vino e, a piacere,
spolverata di zucchero a velo.

da ricordare



Torta rustica alle ciliegie

per
6 persone

330 g di farina, 2 cucchiaini di lievito per dolci, 150 g di zucchero, 2 bustine di vanillina, 1 pizzico di sale, 2 scorze grattugiate di limone, 3 uova, 150 ml di olio di semi, 150 g di yogurt naturale, 50 g di semi di papavero, 300 g di ciliegie in vasetto o fresche

In una ciotola setacciamo la farina con il lievito e trasferiamo il composto nel contenitore del frullatore.

Uniamo lo zucchero, la vanillina, il sale, la scorza di limone, le uova, l'olio e lo yogurt; azioniamo il frullatore a media velocità fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.

Trasferiamo il composto in una ciotola, uniamo i semi di papavero e incorporiamoli con una forchetta.

Imburriamo e infariniamo una tortiera rotonda del diametro di 26 cm, versiamoci il composto e livelliamo la superficie.

Laviamo le ciliegie sotto acqua fredda corrente, denoccioliamole e incorporiamole all'impasto direttamente nella tortiera lasciandone alcune in superficie.

Inforniamo a 180°C per 30 minuti, quindi togliamo dal forno, sformiamo e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente.



Le ciliegie erano un emblema per i legionari romani che ne lasciavano i semi nelle terre conquistate per far crescere ciliegi, simbolo della loro conquista.

Torta di ricotta con ciliegie

per
6 persone

250 g di biscotti di avena, 125 g di burro, succo di 1 pompelmo, 3 fogli di colla di pesce, 250 g di ricotta, 1,5 dl di panna, 2 cucchiaini di zucchero, succo e scorza grattugiata di 1 limone, 4 albumi d'uova, 300 g di ciliegie snocciolate, zucchero a velo q.b.

Sbricioliamo i biscotti e

amalgamiamoli con il burro fuso, quindi stendiamo il composto in una tortiera con bordo apribile e mettiamola in frigorifero.

Intanto, facciamo ammolare la colla di pesce in acqua fredda, strizziamola e

facciamola sciogliere nel succo di pompelmo.

In una terrina lavoriamo la ricotta con la panna e lo zucchero, poi uniamo la colla di pesce, il succo e la scorza grattugiata del limone e 50 g di ciliegie tagliate a pezzetti.

Montiamo a neve ben ferma gli albumi e incorporiamoli alla crema di ricotta.

Versiamo l'impasto nella tortiera sopra allo strato di biscotti e mettiamo ancora in frigorifero.

Al momento di servire copriamo la superficie del dolce con le restanti ciliegie (possibilmente snocciolate) e spolverizzate con un poco di zucchero al velo.



Tantissime sono le proprietà benefiche delle ciliegie; innanzitutto sono ricche di calcio e potassio, garantendo un'azione altamente rimineralizzante per il corpo.

Torretta di ananas e ciliegie

per
4 persone

250 g di ricotta, 1 ananas fresco, ciliegie sciroppate, 20 g di riccioli di cioccolato,
100 ml di panna, 2 cucchiaini di zucchero a velo, 2 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente,
4 cucchiaini di Maraschino

In una ciotola d'acciaio montiamo la panna con lo zucchero a velo utilizzando una frusta elettrica, uniamo la ricotta dopo averla ammorbidita con una forchetta e continuiamo a mescolare; uniamo anche le gocce di cioccolato fondente.

Sbucciamo l'ananas, tagliamo a fette regolari, disponiamole su un piatto da portata e irroriamo ciascuna fetta con un cucchiaino di Maraschino.

Sgoccioliamo le ciliegie dal loro liquido di conservazione e asciugiamole con carta da cucina o un canovaccio.

Componiamo le torrette direttamente sui singoli piatti da frutta, ponendo al centro di ogni fetta di ananas qualche ciliegia e ricoprendo con il composto di panna e ricotta.

Sovrapponiamo una seconda fetta d'ananas e guarniamo la superficie con riccioli di cioccolato e ciliegie.

Va tenuto in frigorifero fino al momento di servire.

da ricordare

Il Maraschino è un liquore dolce, che prende il nome dalle ciliegie Marasca, una varietà tipica della Dalmazia e, in particolare, di Zara, isola veneta dove, già nel XVI secolo, i cetosini producevano il "rosolio maraschino".



Crostata ricotta e ciliegie

per
6 persone

300 g di farina "00", 150 g di burro, 80 g di zucchero, 1 uovo,

Per la farcia: 250 g di ricotta, 500 g di ciliegie, 250 g di zucchero, 1 tuorlo
 $\frac{1}{2}$ limone, 3 cucchiaini di zucchero a velo

La sera precedente la realizzazione della torta denoccioliamo le ciliegie e mettiamole a macerare con lo zucchero in frigo per tutta la notte.

Il giorno successivo cuociamo le ciliegie con il succo del limone a fiamma bassa fino a ottenere una composta.

In una terrina mescoliamo il burro a pezzi con l'uovo e lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea.

Versiamoci, in un solo colpo, la farina e amalgamiamo velocemente.

Facciamo riposare mezz'ora in frigo poi tiriamo la pasta e rivestiamo con essa una tortiera.

Tagliamo i bordi di pasta avanzati e spalmiamo l'interno con la composta di ciliegie.

In una ciotola lavoriamo la ricotta

con il tuorlo d'uovo, la buccia del limone e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia che verseremo sopra le ciliegie.

Con la pasta avanzata facciamo delle strisce e decoriamo la torta.

Cuociamo in forno caldo a 170°C per circa mezz'ora.



Il segreto della pasta brolla è amalgamare prima gli ingredienti morbidi (burro, uova e zucchero) e poi aggiungere quelli secchi (farina) lavorandola pochissimo e velocemente.

Crostata con ciliegie in gelatina

per
6 persone

Per la pasta frolla: 200 g di farina "00", 25 g di farina di mandorle, 1 uovo, 120 g di burro, 80 g di zucchero. Per il ripieno alla panna: 100 ml di panna, 100 g di ricotta, 4 g di colla di pesce, 40 g di zucchero a velo.

Per la composta di ciliegie: 200 g di ciliegie, 80 g di zucchero di canna -

Per il topping: 300 g di ciliegie, gelatina di copertura q. b., fagioli secchi per la cottura

Per la composta: tagliamo a pezzi le ciliegie e mettiamole in un pentolino con lo zucchero di canna.

Facciamo cuocere a fiamma dolce per circa una decina di minuti, fino quando lo zucchero si scioglierà e la composta si addenserà.; facciamo raffreddare.

Prepariamo la pasta frolla lavorando a crema il burro con lo zucchero e l'uovo, aggiungiamo le farine e formiamo un panetto che metteremo 2 ore a riposare in frigo.

Stendiamo poi la frolla in una tortiera di 18 cm circa, mettiamoci sopra un foglio di carta da forno con dei fagioli; cuociamo a 180°C per 15 minuti, eliminati i fagioli e continuiamo la cottura per altri 5 minuti.

Prepariamo la crema montando la panna (tenendone un cucchiaino da parte) in una terrina e facciamo ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda; strizziamola e facciamola sciogliere a fuoco dolce con il cucchiaino di panna rimasto.

Aggiungiamola alla panna montata e incorporiamo anche la ricotta e lo zucchero a velo.

Versiamo la composta nel guscio di frolla, versiamo anche la panna e la ricotta.

Laviamo le ciliegie del topping, togliamo il nocciolo, senza eliminare il picciolo e posizioniamole sopra la torta.

Spennellando con gelatina per lucidare e poniamo in frigo almeno 3 ore prima di servire.



"Salame" di ciliegie

per
6 persone

200 g di cioccolato bianco, 250 g di biscotti secchi, 150 g di ciliegie,
30 g di zucchero, 50 g di burro

Spezzettiamo il cioccolato bianco

in maniera grossolana, versiamolo in un pentolino e sciogliamoolo a bagnomaria.

Quando si sarà completamente fuso, estraiamo dal fuoco e facciamo intiepidire.

Laviamo con cura le ciliegie, tagliamole a metà, snoccioliamole e

priviamole del picciolo.

In un contenitore a parte lavoriamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero fino a ottenere un composto morbido.

Uniamo il cioccolato bianco, amalgamando il tutto.

Sbricioliamo i biscotti e uniamoli alla crema insieme alle ciliegie.

Mescoliamo il composto fino a quando non risulterà ben omogeneo.

Disponiamo il preparato al centro di un foglio di carta da forno o di stagnola e arrotoliamolo come se fosse un salame.

Riponiamolo in frigorifero per 2-3 ore prima di servire il dolce tagliato a fette.

da ricordare

Naturalmente si può preparare con il tradizionale cioccolato fondente, ma così assomiglia di più a un vero salame



Bakewell tart

per
4 persone

200 g di farina, 100 g di burro, 75 g di zucchero semolato, 1 tuorlo d'uovo,
scorza grattugiata di limone

Per il ripieno: 100 g di zucchero a velo, 100 g di farina di mandorle, 100 g di burro,
1 uovo, scorza grattugiata di limone, 30 g di lamelle di mandorle, 250 g di ciliegie,
100 g di zucchero semolato

da ricordare

La sera prima di fare la torta
snoccioliamo le ciliegie e mettiamole
in frigo a macerare con 100 g di
zucchero per tutta la notte.

L'indomani cuociamo la
marmellata in un pentolino a fuoco
dolce finché si sarà rappresa.

Prepariamo la pasta frolla
lavorando in una terrina il burro a
temperatura ambiente con il tuorlo
d'uovo e lo zucchero.

In un solo colpo aggiungiamo
la farina e la scorza di limone e
formiamo un panetto.

Mettiamo in frigorifero a riposare
almeno un'ora.

Stendiamo con il mattarello la
pasta frolla in una sfoglia di 3 mm
circa e rivestiamo una tortiera da
20 cm di diametro.

Spalmiamoci sopra la marmellata
di ciliegie.

Nel mixer frulliamo il burro,
la scorza di limone grattugiata, lo

zucchero a velo, l'uovo e la farina di
mandorle fino ad ottenere una crema.

Versiamo la crema sopra la
marmellata,

ultimiamo con
lamelle di mandorle
e cuociamo la torta
a 180°C per circa
40 minuti.

Dolce di origine inglese,
la prima ricetta ufficiale
è datata 1836; consigliamo
di realizzare la torta
in anticipo e gustatela dopo
parecchie ore: i sapori
si fonderanno a dovere.



Clafoutis alle ciliegie

per
4 persone

300 g di ciliegie, 50 g di farina, 25 g di zucchero, 50 ml di latte, 100 ml di panna,
2 uova, 25 g di lamelle di mandorle, zucchero a velo q.b.

Laviamo le ciliegie e denoccioliamole cercando di lasciarle il più possibile intere.

Prepariamo la pastella mescolando in una terrina la farina, le uova, lo zucchero, il latte e la panna fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Mettiamo sul fondo delle nostre cocottine qualche ciliegia denocciolata

e sopra versiamo il composto ottenuto.

Ultimiamo con lamelle di mandorle in superficie.

Cuociamo in forno a 180°C per

circa una ventina di minuti finché si formerà una crosticina leggera.

Serviamo tiepidi e spolverizzati con zucchero a velo.



Il clafoutis è un dessert di origini provenzali che si è diffuso nel XIX secolo: il nome in occitano era clafotis che deriva dal verbo clafir che significa riempire.

Plumcake di ciliegie candite

per
6 persone

180 g di burro, 125 g di zucchero semolato, 300 g di farina "00", 80 g di frutta candita, 120 g di ciliegie candite, 80 g di uvetta, 200 ml di rum, 4 uova, 4 gherigli di noci, burro e farina per lo stampo, ½ bustina di lievito

In una ciotola ammolliamo l'uvetta in 100 ml di rum e due cucchiari d'acqua per 15 minuti, scoliamo e strizziamo delicatamente.

In una ciotola lavoriamo con una frusta a mano il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero fino a renderlo morbido.

Aggiungiamo le uova, una alla volta e la farina setacciata con il lievito.

Mescoliamo con un cucchiario di legno per amalgamare gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.

Incorporiamo le ciliegie candite, la frutta candita a cubetti, i gherigli di noce e il rum rimasto.

Versiamo il composto in uno stampo leggermente imburrito e infarinato e cuociamo a 180°C per 35 minuti.

Togliamo dal forno, facciamo intiepidire a temperatura ambiente nello stampo per 15 minuti, sformiamo e facciamo raffreddare su una gratella d'acciaio.

Di ciliegie ne esistono moltissime varietà, ma le più conosciute sono: Duxoni, Bella Italia, Vanna, Del Monte, Summus, Francesi, Stella, Ferrovia.



Mattonella alle ciliegie

per
6 persone

125 g di burro, 125 g di cioccolato amaro, 2 uova, 200 g di zucchero semolato,
1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 125 g di farina "00", 50 g di ciliegie

Per lo sciroppo: 0,9 dl di acqua, 70 g di zucchero semolato, 0,9 dl di Kirsch

Per la farcitura: 250 g di cioccolato bianco tritato grossolanamente, 5 dl di panna,
500 g di ciliegie snocciolate

Facciamo fondere il burro e il
cioccolato amaro a fuoco dolce.

In una ciotola lavoriamo uova, zucchero
e vaniglia con la frusta elettrica fino a ottenere
una crema chiara; incorporiamo il cioccolato,
uniamo la farina setacciata e 50 g di ciliegie
denocciolate e spezzettate; versiamo la pastella
in una teglia rettangolare da plum-cake
ricoperta con carta da forno.

Cuociamo in forno a 170°C per 25
minuti.; lasciamo raffreddare, togliamo dallo

stampo ed eliminiamo la carta da forno.

Tagliamo il dolce in 3 strati nel
senso della lunghezza e teniamo da parte.

Scaldiamo lo zucchero nell'acqua a
fuoco medio-basso, togliamo dal fuoco e
uniamo il Kirsch.

Fondiamo il cioccolato bianco nella
panna a fuoco basso.

Foderiamo lo stampo da plumcake con
carta di alluminio lasciandone abbastanza
per coprire la parte superiore.

Mettiamo nella teglia uno strato di
dolce, bagniamo con lo sciroppo, copriamo
con uno strato di ciliegie denocciolate e di
farcitura al cioccolato; continuiamo fino a
esaurire gli ingredienti, terminando con uno
strato di dolce.

Sigilliamo con la carta di
alluminio e lasciamo nel congelatore per
tutta la notte, lasciamo ammorbidire
per 10 minuti prima di servire.

Il Kirsch o Kirschwasser è un'acquavite
ricavata dalle ciliegie
con gradazione alcolica tra il 40 e il 45%

da ricordare



Biancomangiare alle fragoline e ciliegie

per
6 persone

100 g di polvere di mandorle, 50 g di zucchero semolato, 200 ml di latte, 50 ml di orzata, 4 fogli di gelatina, 300 g di ciliegie, 1 cestino di fragoline, 200 ml di panna fresca, foglie di menta per decorare

Poniamo la polvere di mandorle in una casseruola con lo zucchero semolato, il latte e l'orzata; facciamo scaldare mescolando con un cucchiaino di legno, togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.

Facciamo ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda, sciogliamola in un tegame con poca acqua calda e incorporiamola al composto preparato, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.

Snoccioliamo le ciliegie e tagliamole in quarti; in un colapasta laviamo velocemente le fragoline sotto acqua corrente e teniamone da parte qualcuna per decorare.

In una ciotola, montiamo con una frusta elettrica la panna fresca ben ferma e incorporiamola al composto con le ciliegie e le fragoline, versiamo in uno stampo da un litro e

mettiamo in frigorifero a raffreddare per almeno 2 ore.

Sformiamo il biancomangiare e decoriamolo con ciliegie intere, fragoline e foglie di menta.

L'origine del suo nome deriva dagli ingredienti rigorosamente bianchi: latte, mandorle, zucchero. Il biancomangiare è preparato principalmente in Sicilia, ma anche in Sardegna e in Valle d'Aosta.



Panna cotta alle ciliegie

per
6 persone

400 g di panna, 100 g di latte, 60 g di sciroppo di grano, 2 g di agar agar,
250 g di ciliegie, 30 g di zucchero integrale

Prepariamo la panna cotta versando in un pentolino la panna, lo sciroppo di grano, e 2 cucchiari di latte, mescoliamo, mettiamo il pentolino sul fuoco a fiamma bassa, e cuociamo rigirando ogni tanto.

da ricordare

Sciogliamo l'agar agar (gelificante naturale) in una ciotolina con il latte rimasto, mescolando bene con una frusta.

Quando la panna inizierà a sobbollire, versiamo a filo il latte con l'agar agar, rigirando sempre con una frusta.

Facciamo cuocere questo composto, sempre mescolando, per 2 minuti circa.

Spegliamo, togliamo dal fuoco e filtriamo con un colino a maglie fini in un dosatore con beccuccio.

Lasciamo intiepidire, quindi riempiamo gli stampini monoporzione e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente, infine riponiamoli in frigorifero per almeno 2 ore a solidificarsi.

Prepariamo ora la salsa denocciolando le ciliegie (tranne 6), quindi saltiamole in padella per 5 minuti al massimo assieme allo zucchero integrale; quando si saranno ben ammorbidite, possiamo toglierle dal fuoco.

Una volta raffreddate, possiamo frullarle con lo sciroppo che si è formato durante la cottura, fino a ottenere una salsa liscia.

Non appena trascorso il periodo di riposo previsto per la panna cotta, togliamola dal frigo e dagli stampini che metteremo su un piatto versando sopra la salsa ottenuta e ponendo una ciliegia intera di decoro.



Mini cake di riso con ciliegie

per
2 persone

4 ciliegie, 1 limone, 2 uova, 50 g di zucchero di canna, 100 ml di latte di riso,
80 g di farina di riso, 25 g di farina "00", 3 cucchiaini di amido di mais,
½ bustina di lievito per dolci, 3 cucchiaini di farina di mandorle

Laviamo le ciliegie, lasciandole intere e con il picciolo e asciugiamole con un canovaccio.

Grattugiamo la scorza del limone, spremiamone il succo e filtriamolo.

In una ciotola sbattiamo le uova con 30 g di zucchero di canna fino a ottenere un composto soffice e spumoso, utilizzando una frusta elettrica.

Uniamo a filo il latte di riso, la scorza e il succo filtrato del limone; misceliamo la farina di riso con la "00", l'amido di mais, ½ bustina di lievito e la farina di mandorle.

Uniamo questo misto al composto di uova fino ad amalgamarlo completamente.

Oliamo leggermente 4 stampini monoporzione e riempiamoli per tre quarti con l'impasto; inseriamo al centro di

ciascuno una ciliegia intera e foderiamo il picciolo con l'alluminio, per non bruciarlo durante la cottura.

Spolverizziamo con 20 g di zucchero di canna e cuociamo in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Lasciamo raffreddare e serviamo.

Quattro dolcini sono davvero pochi, bastano forse per 2 persone; moltiplichiamo pure le dosi per le nostre esigenze familiari.



Foresta nera

per
4 persone

80 g di farina "00", 200 g di pane di segale, 600 g di ciliegie nere fresche o sciroppate, 100 g di mandorle sgusciate e spellate, 70 g di cioccolato fondente, 500 ml di panna fresca, 100 g di zucchero semolato, 60 g di zucchero di canna, 5 cucchiaini di Kirsch, 120 ml di acqua, 80 g di burro ammorbidito, 4 uova, 2 cucchiaini di cacao amaro, 2 cucchiaini di zucchero a velo, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito
Per decorare: 50 g di cioccolato fondente grattugiato, scaglie di cioccolato fondente

Mescoliamo la farina setacciata con il lievito e il cacao; in un recipiente, poniamo il pane di segale senza la crosta, il cioccolato spezzettato e con un mixer riduciamoli in frammenti minuti; amalgamiamo il composto con la farina e il burro fuso freddo.

In un altro recipiente polverizziamo con un mixer le mandorle.

Sgusciamo le uova, separando i tuorli

dagli albumi, montiamo i tuorli con metà dello zucchero semolato, incorporiamoci le mandorle, insieme a un cucchiaino di Kirsch e uno di acqua, e amalgamiamo il tutto al composto precedente.

Montiamo a neve gli albumi con il restante zucchero e mescoliamoli all'impasto a cucchiaiate.

Imburriamo e infariniamo lo stampo e versiamovi il composto; cuociamo a 180°C per 40 minuti.

Sforniamo il dolce e lasciamolo raffreddare; sciogliamo lo zucchero di canna in 100 ml di acqua con il Kirsch rimasto.

Montiamo la panna con lo zucchero a velo.

Tagliamo orizzontalmente con l'apposito archetto il dolce in due parti di uguale spessore, spennelliamo la base con metà dello sciroppo, copriamolo con uno strato di panna, posiamoci sopra metà delle ciliegie e ricopriamo con un altro disco di pasta, lo sciroppo rimasto, la panna e ciliegie, decoriamo con cioccolato fondente grattugiato e a scaglie.

da ricordare



Dolci con le albicocche



Dal rosso, passiamo all'arancione delle albicocche, che devono essere acquistate mature e consumate entro pochi giorni. Il loro sapore e la loro consistenza è adattissima a fare dolci estivi dal sapore fresco.

Flan alle albicocche

per
8 persone

500 g di albicocche mature, 220 g di farina "00", 100 g di zucchero di canna, 160 g di burro, 150 g di yogurt, 2 uova, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 cucchiaino di semi di papavero, burro e farina per lo stampo, sale
Per decorare: 3 albicocche, 10 g di zucchero semolato, 2 cucchiaini di semi di papavero

In una ciotola montiamo con la frusta il burro ammorbidito con zucchero di canna, cannella e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto spumoso.

Amalgamiamo le uova, i semi di papavero, la farina e il lievito setacciati.

Uniamo lo yogurt e mescoliamo, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Puliamo le albicocche, laviamole e asciugiamole delicatamente tenendone 2 da parte per decorare: apriamo le albicocche a metà, eliminiamo il nocciolo e tagliamole a pezzi.

Imburriamo e infariniamo uno stampo, a bordo alto, con diametro di 20 cm, scuotiamolo per eliminare la farina in eccesso.

Versiamo il composto preparato nello stampo e livelliamolo.

Aggiungiamo all'impasto le albicocche a pezzi e cuociamo a 180 °C per 45 minuti; cinque minuti prima di fine cottura cospargiamo con 1 cucchiaino di semi di papavero; sforniamo la torta, lasciamola raffreddare e sforniamola.

Decoriamo con le albicocche tenute

da parte, precedentemente passate in padella qualche minuto con 10 g di zucchero, 1 cucchiaino d'acqua e 1 cucchiaino di semi di papavero, quindi serviamo.

da ricordare



Leggenda narra che sia stato Alessandro Magno a scoprire le albicocche in Cina e a favorirne la diffusione al di fuori della terra d'origine.

Plumcake speziato alle albicocche

per
8 persone

250 g di farina, 250 g di burro, 200 g di zucchero, 100 g di noci, 100 g di albicocche secche, 4 uova, 3 cucchiaini di lievito in polvere, 1 cucchiaino di miele, 1 bustina di vanillina, ½ cucchiaino di cannella, chiodi di garofano q.b., zucchero a velo q.b.

Tritiamo grossolanamente le noci con l'aiuto di un mixer e tagliamo a pezzettini le albicocche secche.

Lavoriamo il burro con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa e gonfia, uniamo le uova, la bustina di vanillina, la cannella, i chiodi di garofano in polvere, il miele e la farina setacciata con il lievito, quindi amalgamare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Versiamo le albicocche e le noci tritate (tenendone un po' da parte) e mescoliamo nuovamente.

Rivestiamo con un foglio di carta da forno lo stampo da plumcake e cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per un'ora circa.

Se non si è certi della cottura, punghiamo il dolce con uno stecchino: solo se esce asciutto è pronto.

Sforniamo il plumcake, facciamolo raffreddare, cospargiamolo con abbondante zucchero a velo e decoriamo con le albicocche e le noci tenute da parte.



ALBICOCCHE

Crostata di albicocche con crumble di pistacchi

per
6 persone

200 g di farina "00", 100 g di burro, 70 g di zucchero a velo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Per il ripieno: 10 albicocche, 100 g di zucchero, 1 bacca di vaniglia, 50 g di cioccolato fondente,
30 g di mandorle a lamelle

Per il crumble: 90 g di farina, 60 g di zucchero, 60 g di burro, 50 g di pistacchi

In una terrina amalgamiamo il burro a temperatura ambiente con l'uovo e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema: aggiungiamo in un solo colpo la farina e il sale e formiamo velocemente un panetto che metteremo a riposare in frigo per un'ora.

Laviamo le albicocche, snoccioliamole e

scioppiamole per 10 minuti in una padella antiaderente con una bacca di vaniglia, 100 g di zucchero e $\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua.

Prepariamo il crumble tritando grossolanamente i pistacchi, mettiamoli in una terrina con lo zucchero rimasto, il burro e la farina.

Con la punta delle dita formiamo un composto bricioloso.

Stendiamo la pasta frolla, rivestiamoci una teglia, bucherelliamo il fondo e disponiamoci sopra le albicocche sciroppate, il cioccolato tritato grossolanamente e le mandorle a lamelle.

Sopra la farcia mettiamo il crumble e schiacciamolo leggermente per compattarlo; cuociamo la crostata a 170°C per circa 40 minuti.

Per mantenere i pistacchi verdissimi bisogna sbollentarli un paio di minuti ed eliminare la pellicina esterna viola.



Albicocche alla ricotta con sorbetto

per
4 persone

8 albicocche, 200 g di ricotta fresca di capra, 1 cucchiaino di miele di lavanda

Per il sorbetto: 600 g di albicocche mature, 100 g di zucchero, 300 ml di acqua,
1 cucchiaino di fiori di lavanda, foglioline di menta q.b.

Prepariamo il sorbetto iniziando con il lavare le albicocche; tagliamole a pezzi e trasferiamole in freezer a congelare.

Mescoliamo lo zucchero e 300 ml di acqua in una casseruola, aggiungiamo i fiori di lavanda e portiamo lentamente a bollore.

Cuociamo lo sciroppo un minuto, togliamo dal fuoco, lasciamolo raffreddare e filtriamolo.

Frulliamo le albicocche congelate incorporando lo sciroppo a filo e, verso la fine dell'operazione, aggiungiamo qualche foglia di menta.

Conserviamo il sorbetto in freezer.

Laviamo le albicocche rimaste e mettiamole in frigorifero.

Lavoriamo la ricotta a crema incorporando il miele e trasferiamola in frigorifero per 30 minuti.

Dividiamo a metà le albicocche, eliminiamo i noccioli, facciamole con la ricotta e ricomponiamole infilandole negli stecchini. **Frulliamo ancora per un minuto il sorbetto**, poniamolo sul fondo di piatti singoli, adagiamoci sopra due albicocche, guarniamo con foglioline di menta e serviamo.

Possiamo accompagnare queste golose albicocche anche con un sorbetto alla mela o alla menta.



da ricordare

ALBICOCCHIE

Cheesecake all'albicocca

per
6 persone

80 g di burro, 120 g di biscotti, 200 g di albicocche, 150 g di mascarpone, 250 g di ricotta, 2 uova, 70 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 100 ml di panna montata, 50 g di miele

Sciogliamo il burro in un padellino e tritiamo i biscotti nel mixer.

Mescoliamo burro e biscotti e versiamoli in uno stampo foderato con carta da forno bagnata e ben strizzata.

Livelliamo i biscotti e riponiamo lo stampo in frigo per 20 minuti.

Laviamo le albicocche.

Scottiamole per 3 minuti, poi spelliamole e togliamo il nocciolo.

Fruelliamone tre quarti e il resto tagliamolo a pezzettini.

Lavoriamo insieme mascarpone e ricotta, aggiungiamo le uova, lo zucchero e la vanillina.

Uniamo le albicocche frulliamo e incorporiamo la panna.

Versiamo sulla base di biscotti, e cuociamo in forno caldo a 180°C per 40 minuti.

Facciamo raffreddare e riponiamo in frigo.

Al momento di servire sformiamo la cheesecake e decoriamola con i

pezzetti di albicocca, completiamola con il miele fuso e serviamo.



La scelta dei biscotti è fondamentale.

La ricetta originale nasce con biscotti inglesi, rustici e friabili (tipo Digestive).

Vanno bene tutti i frollini secchi ma anche i biscotti ai cereali; evitiamo, invece, biscotti morbidi come i savoiardi.

Muffin con cuore di albicocca

per
4 persone

160 g di farina, 2 uova, 100 g di zucchero, 60 g di burro, 50 ml di latte, 40 ml di panna, essenza naturale di vaniglia, mezza bustina di lievito in polvere, zucchero a velo q. b. - Per la farcia: 300 g di albicocche, 70 g di zucchero

Laviamo le albicocche e tagliamole a pezzetti.

Scaldiamo una padella antiaderente e versiamoci le albicocche con lo zucchero: facciamo cuocere a fiamma media per una decina di minuti scarsi, finché le albicocche saranno morbide e caramellate.

In un mixer mettiamo le uova,

il burro, lo zucchero, il latte e la panna: frulliamo bene ottenendo una crema omogenea.

Aggiungiamo al composto la farina, l'essenza naturale di vaniglia e il lievito in polvere.

Versiamo il composto in pirottini da muffin fino a tre quarti dell'altezza e sopra

ognuno posizioniamo una cucchiata di composta di albicocche.

Cuociamo a 170°C per circa una ventina di minuti.

Spolverizziamo con zucchero a velo.

Alla farcia possiamo unire delle scaglie o delle praline di cioccolato amaro.



da ricordare

ALBICOCCHE

Strudel con albicocche, mandorle e ricotta

per
6 persone

1 rotolo di pasta sfoglia, 250 g di albicocche, 300 g di ricotta fresca,
80 g di zucchero a velo, pangrattato q. b., 2 uova, 30 g di mandorle, 50 g di burro fuso

Prepariamo il ripieno lavando le albicocche, priviamole del nocciolo, tagliamole a fettine sottili e teniamole da parte.

In una terrina mettiamo la ricotta, lo zucchero a velo, i tuorli, le mandorle precedentemente tostate e amalgamiamo il ripieno.

Stendiamo la pasta sopra un telo infarinato, spennelliamola con un poco del burro fuso e cospargiamola con poco pangrattato.

Spalmiamo su tutta la superficie il ripieno di ricotta, avendo cura di lasciare scoperti i bordi della pasta e distribuiamovi sopra le fette di

albicocca.

Chiudiamo la pasta a libro servendoci del telo; sigilliamo bene i bordi dello strudel.

Spennelliamo la pasta con metà del burro fuso e cuociamola a 180°C per 40 minuti spennellando a metà cottura con il burro rimasto.

Qualche volta possiamo provare a cambiare il tipo di pasta usando la frolla o addirittura la phillo.

da ricordare



Strudel di albicocche alla crema

per
4 persone

1 rotolo di pasta sfoglia, 300 g di albicocche, 250 g di crema pasticciera,
1 cucchiaio di zucchero, 5 biscotti secchi, 30 g di mandorle spellate, 1 cucchiaio di gin,
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, 1 tuorlo, 2 cucchiai di burro fuso

Prepariamo il ripieno lavando bene le albicocche; asciugiamole, dividiamole a metà ed eliminiamo i noccioli.

Tagliamo la polpa a piccoli pezzi e mettiamoli in una ciotola.

Uniamo lo zucchero, la scorza di limone, il gin e mescoliamo.

Tritiamo le mandorle e i biscotti con un mixer e uniamo alla farcia.

Stendiamo la sfoglia su una spianatoia, spennelliamola con un cucchiaio di burro fuso.

Distribuiamo la farcia alla frutta, poi stendiamo uno strato di crema pasticcera livellandola con una spatola e arrotoliamo la sfoglia.

Spennelliamo con il tuorlo mescolato al burro fuso rimasto e dei piccoli decori ricavati con ritagli di sfoglia.

Trasferiamo sulla teglia foderata con carta da forno e cuociamo a 180°C per circa 20 minuti.

Dolce golosissimo che può diventare ancora più ricco unendo del cacao o del cioccolato sbricolato alla crema pasticcera.



Albicocche

Pain perdu alle albicocche caramellate

per
4 persone

10 albicocche, 4 fette di pane secco, 2 uova, 1 bicchiere di latte,
150 g di zucchero + 200 g per caramellare, 50 g di burro, 1 stecca di vaniglia

Imbeviamo il pane nel latte e poi nelle
uova sbattute.

Scoliamo bene le fette e posizioniamole
su una teglia da forno e cospargiamo
con zucchero e fiocchetti di burro.

Facciamo cuocere a 180°C finché
dorate, giriamole di lato, spolverizziamo
di zucchero e fiocchetti di burro e
facciamo dorare di nuovo.

In una padella

antiaderente mettiamo
le albicocche tagliate a
metà prive del nocciolo
con lo zucchero, un
goccio d'acqua e la
vaniglia.

Facciamo

caramellare la frutta,
adagiamola con il
suo caramello sul
pane caldo da forno e
serviamo con panna o
gelato.



Questo è un modo intelligente per riciclare il pane
vecchio: si dice "pane perduto",
per indicare in realtà un pane che ha trovato
una nuova vita e una nuova golosità.

Fagottini all'albicocca

per
6 persone

100 g di farina di mais, 180 g di farina "00", 150 g di mandorle tritate, sale,
150 g di zucchero semolato, 200 g di burro, 3 tuorli, 100 g di marmellata di albicocche,
zucchero a velo q.b.

Su una spianatoia setacciamo la **farina** di mais e la farina "00" e mescoliamole con le mandorle, lo zucchero semolato e un pizzico di sale, disponiamo a fontana e poniamo nel mezzo il burro ammorbidito a temperatura ambiente e reso a piccoli pezzi, 2 tuorli e qualche cucchiaino d'acqua fredda.

Impastiamo velocemente fino ad amalgamare gli ingredienti, formiamo una palla e ricopriamo con pellicola trasparente; mettiamo a riposare in frigorifero per un'ora.

Stendiamo l'impasto fino allo spessore di 3 mm e ricaviamo dei rettangoli utilizzando un taglia-biscotti.

Farciamo con la marmellata, ripieghiamo la pasta a metà, spennelliamo la superficie e i bordi con un tuorlo sbattuto con una forchetta e sigilliamo i bordi pressando leggermente con le dita.

Mettiamo i biscotti ben distanziati su una teglia ricoperta con carta da forno, o leggermente imburrata, cuociamo in forno a 180°C per 15 minuti.

Sforiamo, cospargiamo di zucchero a velo e lasciamo raffreddare prima di servire.

Sono spettacolari per una merenda golosa ma anche a colazione al posto della brioche.



Mini plumcake alle albicocche e yogurt

per
4 persone

120 g di burro, 100 g di farina di mandorle, 120 g di zucchero semolato, 2 uova, sale,
120 g di farina "00", ½ bustina di lievito, 12 albicocche secche, 150 ml di yogurt,
1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, 12 g di colla di pesce

In una ciotola montiamo il burro morbido con la farina di mandorle, lo zucchero semolato e un pizzico di sale.

Uniamo le uova, una alla volta, mescolando tra un'aggiunta e l'altra e la farina setacciata con la bustina di lievito.

Imburriamo e infariniamo 4 stampi quadrati, poniamo un'albicocca secca

sul fondo di ognuno e versiamovi il composto.

Terminiamo con un'altra albicocca secca e cuociamo in forno per 25 minuti a 180°C.

Prepariamo la crema mescolando lo yogurt con il cucchiaino di miele, l'acqua di fiori d'arancio e la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda, sciolta in un tegame a fuoco basso e strizzata.

Prepariamo la salsa frullando 4 albicocche secche con un cucchiaino di zucchero e poca acqua.

Sformiamo le tortine e facciamole raffreddare.

Capovolgiamole, tagliamole a metà in senso orizzontale e farciamole con la crema preparata; poniamo su ogni piatto uno strato di salsa alle albicocche, quindi le tortine e serviamo.

La salsa può essere preparata anche con albicocche fresche (senza acqua) o può essere sostituita da marmellata di albicocche.

da ricordare



Quadrotti integrali alle albicocche secche

per
4 persone

60 g di burro, 70 g di zucchero semolato, 1 tuorlo, 180 g di farina semi integrale,
1 limone, 80 g di albicocche secche

In una ciotola di medie dimensioni poniamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero semolato e lavoriamo a crema con la frusta elettrica ad alta velocità.

Uniamo il tuorlo mescolando ma non troppo con un cucchiaino di legno. Incorporiamo poco per volta la farina semi integrale setacciata, il succo e la scorza grattugiata di un limone, le albicocche secche tritate finemente. Quando la pasta risulterà morbida e omogenea, diamole la forma di una palla, avvolgiamola in pellicola trasparente e facciamo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Trasferiamo la pasta su una spianatoia leggermente infarinata e stendiamola con il mattarello a uno spessore di 5 mm.



Con una rotella dentellata ritagliamo dei biscotti quadrati e disponiamoli sulla placca imburrata distanziati di 2 cm l'uno dall'altro.

Cuociamo i biscotti in forno a 180°C per 15-20 minuti, fino a quando saranno leggermente dorati.

Le albicocche sono tra le meno caloriche di tutta la frutta secca e conservano intatte le caratteristiche del frutto fresco.

Focaccia con albicocche e pistacchi

per
6 persone

60 g di farina, 60 g di zucchero semolato, 100 ml di panna, 2 uova, 1 cucchiaino di lievito,
essenza naturale di vaniglia, 30 g di pistacchi di Bronte, 400 g di albicocche,
2 cucchiaini di zucchero di canna

Lavoriamo con una frusta in una terrina i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, poi aggiungiamo anche la panna.

da ricordare

Incorporiamo al composto ottenuto la farina a pioggia e in ultimo il lievito e l'essenza naturale di vaniglia.

Laviamo le albicocche, priviamole del torsolo e tagliamolo a fettine.

Versiamo il composto in una tortiera

bassa, disponiamo sopra le fettine di frutta e in ultimo spolverizziamo la superficie con due cucchiaini di zucchero di canna.

Cuociamo a 180°C per circa 45 minuti, facciamo raffreddare e cospargiamo con granella di pistacchi di Bronte.

La Sicilia è l'unica regione italiana dove si produce il pistacchio e Bronte è la capitale del pistacchio verde a Denominazione di Origine Protetta.



Torta morbida alle albicocche

per
6 persone

3 uova, 140 g di zucchero, 100 g di burro, 280 g di farina, 170 g di latte,
1 bustina di lievito vanigliato, 1 limone, 10 albicocche, zucchero a velo q.b.

In una terrina lavoriamo con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.

Aggiungiamo il burro a temperatura ambiente lavorato a crema e amalgamiamo con cura.

Aggiungiamo, alternandoli, la farina e il latte a cucchiaini, fino a esaurimento degli elementi, infine il lievito e la scorza del limone grattugiata.

Con le fruste elettriche montiamo a neve ben ferma gli albumi e con delicatezza incorporiamoli con una spatola, girando dal basso verso l'alto.

Laviamo le albicocche, tagliamole a metà e denoccioliamole.

Versiamo il composto in una tortiera precedentemente unta di burro e infarinata e in ultimo adagiamoci sopra le mezze albicocche.

Facciamo cuocere a 170°C per circa 50 minuti.

Possiamo completare la torta con una spolverata di zucchero a velo, dopo averla lasciata raffreddare.



Crostata albicocche e grano

per
8 persone

200 g di albicocche secche, 100 ml di vino bianco dolce, 300 g di farina "00",
200 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 6 uova, 200 ml di latte, 40 g di zucchero semolato,
30 g di farina, 100 g di grano cotto, sale q.b., zucchero integrale q.b.

Facciamo marinare le albicocche
secche nel vino.

Setacciamo la farina, formiamo una
fontana e poniamo al centro il burro morbido
a pezzetti, lo zucchero a velo, un pizzico di
sale e 4 tuorli d'uovo sodi sbriciolati.

Lavoriamo per amalgamare,
ricaviamo un panetto e facciamo riposare
in frigorifero avvolto in pellicola
trasparente per 30 minuti.

Sgoccioliamo le
albicocche, aggiungiamo il
latte e un cucchiaino del vino
della marinata.

In una casseruola
lavoriamo a crema due tuorli
con lo zucchero semolato,
uniamo la farina setacciata e
il latte versato a filo.

Facciamo addensare la
crema su fiamma dolce,
mescolando continuamente.

Allontaniamo dal fuoco,
incorporiamo il grano cotto,
amalgamiamo e lasciamo
raffreddare.

Tiriamo la pasta allo spessore di circa
1 cm e foderiamo uno stampo quadrato di
cm 15x15, imburato.

Farciamo con la crema al grano
preparata e disponiamoci le albicocche.

Spolverizziamo con zucchero
integrale e facciamo cuocere la crostata a
180°C per 35 minuti.

Il grano cotto, normalmente utilizzato per la
pastiera napoletana, si trova in vasetti o barattoli.

da ricordare



Dolci con pesche, prugne e pere



*Tre "p" intonate con la quarta: quella di Primavera...
Frutti succosi e zuccherini che sarebbe bello cogliere
e mangiare direttamente dalla pianta
e che esaltano l'arte pasticciera nella realizzazione
di tanti dolci tradizionali o innovativi.*

Pesche, prugne e pere

Quiche alle pesche

per
4 persone

160 g di farina, 2 uova, 100 g di zucchero, 60 g di burro, 50 g di farina di mandorle, 50 ml di latte, 40 ml di panna, essenza di vaniglia, $\frac{1}{2}$ bustina di lievito in polvere, 2 pesche (fresche o sciroppate)

In un mixer frulliamo per qualche secondo il latte con la panna, le uova, lo zucchero e il burro: otterremo una crema fluida.

Trasferiamola in una terrina e aggiungiamo a pioggia la farina setacciata con il lievito e l'essenza di vaniglia.

Completiamo con la farina di mandorle e versiamo quindi l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata.

Sulla superficie della torta adagiamo dei pezzetti di pesca in modo uniforme.

Facciamo cuocere a 180°C in forno per circa 45 minuti.

da ricordare



La pesca, oltre che buona, è consigliata a chi fa sforzi o sport, perché contribuisce a reintegrare i sali minerali persi con la sudorazione.

Morbida alle prugne

per
6 persone

200 g di farina, 2 uova, 100 g di zucchero + 4 cucchiaini, 200 ml di panna, 6 prugne, una noce di burro, mezza bustina di lievito, essenza naturale di vaniglia

In una terrina lavoriamo con le fruste elettriche le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero, fino a quando otterrete un composto gonfio e chiaro.

Versiamo a pioggia setacciata la farina insieme al lievito.

Laviamo le prugne e tagliamole a fettine privandole del nocciolo.

In una padella antiaderente mettiamo una noce di burro e 4 cucchiaini di zucchero e facciamoli sciogliere a fiamma media: aggiungiamoci le prugne e facciamoli caramellare per 5 minuti circa.

Ultimiamo il composto della torta aggiungendovi la panna e aromatizzando con la vaniglia.

Versiamo in una tortiera antiaderente e, sulla superficie, adagiamo le fettine di prugne spadellate.

Cuociamo la torta a 180°C per circa 40 minuti.

Secondo il vocabolario, il nome dipende dal suo stato: quando il frutto è fresco si chiama susina, quando è secco si chiama prugna.



Pesche, prugne e pere

Torta pere e mascarpone

per
8 persone

200 g di farina, 50 g di frumina, 180 g di zucchero + 3 cucchiaini,
250 g di mascarpone, 2 pere mature, 40 ml di olio di semi, 3 uova,
 $\frac{3}{4}$ di bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale

Con le fruste elettriche montiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Sempre utilizzando le fruste aggiungiamo il mascarpone al composto.

Setacciamo la farina con la frumina (amido di frumento) e il lievito e, poco alla volta, incorporiamoli utilizzando una spatola.

Ultimiamo con l'olio e il sale.

Ora sbucciamo le pere, priviamole del torsolo e tagliamole a fettine aggiungendone metà al composto.

Versiamo il tutto in una tortiera o in uno stampo antiaderente e, sulla superficie, adagiamo le fettine rimanenti e spolverizziamo con 3 cucchiaini di zucchero semolato.

Cuociamo con forno già caldo a 170°C per circa 45 minuti.

Ricca di zuccheri semplici come il fruttosio, molto digeribile e indicata anche nelle diete di svezzamento dei neonati, la pera è consumata sin dalla preistoria.



Zabaione alle pesche

per
4 persone

3 uova, 3 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di Marsala, 150 ml di panna,
4 amaretti, 4 pesche sciroppate

In un tegame a bagnomaria versiamo le uova con lo zucchero e mescoliamo bene.

da ricordare
Aggiungiamo il Marsala e cominciamo la cottura a fiamma dolce continuando a sbattere fino a ottenere un composto cremoso e consistente.

In una terrina a parte amalgamiamo lo zabaione così ottenuto alla panna montata con le fruste elettriche.

Nei bicchierini mono-porzione disponiamo sul fondo un amaretto sbriciolato, qualche cucchiaino di zabaione alla panna intervallato da pezzi di pesca sciroppata (o fresca).

Ultimiamo decorando con fettine di pesca.

Lasciamo in frigo per un paio di ore ma consumiamo il dolce entro la giornata.

Pare che la ricetta dello zabaione sia stata inventata dal frate torinese Pasquale de Baylon, nel XVI secolo; per il suo potere rinvigorente divenne celebre in tutto il Piemonte come la crema di San Bajon (poi zabajon).



PESCHE, PRUGNE E PERE

**WHAT IS
AVAXHOME?**

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE • ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

Pesche, prugne e pere

Torta di noci e prugne al brandy

per
8 persone

250 g di farina di grano saraceno, 200 g di prugne secche denocciolate, 100 g di gherigli di noci, 200 g di zucchero di canna, 100 g di burro, 3 uova, 1 bustina di lievito per dolci, 200 ml di latte, 2 bicchierini di brandy, sale

Per decorare: 4 cucchiaini di gelatina di albicocche, 50 g di prugne secche intere

Mettiamo le prugne secche in una ciotola piccola con il brandy e poca acqua e teniamole in ammollo per 30 minuti.

Scoliamole e spezzettiamole con un coltellino, tritiamo le noci con una mezzaluna, tranne alcune per il decoro.

In una ciotola d'acciaio lavoriamo con una frusta il burro sino

a renderlo morbido, uniamo $\frac{2}{3}$ dello zucchero, un pizzico di sale, le uova e mescoliamo con un cucchiaino di legno.

Aggiungiamo la farina, il lievito, le noci, le prugne tritate e il latte a filo.

Distribuiamo l'impasto in una tortiera, livelliamolo con un cucchiaino, spolverizziamo con zucchero la superficie e cuociamo a 180°C per 50 minuti.

Scaldiamo in un pentolino la gelatina di albicocca, aggiungiamo le prugne e i gherigli interi tenuti da parte.

Serviamo il dolce guarnito con la gelatina e la frutta secca ammorbidita.



A espandere la coltivazione della susina in tutta l'Europa furono i monaci benedettini dell'Abbazia di Clairac, al ritorno dalla terza Crociata.

Crostatine pere e cioccolato

per
4 persone

200 g di farina "00", 30 g di farina di mandorle, 90 g di burro, 80 g di zucchero a velo, 1 uovo, fagioli secchi per la cottura in bianco, gelatina per la copertura, 40 g di pinoli
Per la crema al cioccolato: 250 ml di latte, 50 g di cioccolato fondente,
2 cucchiaini di maizena, 60 g di zucchero
Per le pere sciropate: 2 pere Williams, 300 g di zucchero, 1 litro di acqua

Laviamo le pere, sbucciamole e mettiamole in una pentola insieme a un litro di acqua e a 300 g di zucchero.

Portiamo a bollore e continuiamo la cottura finché saranno morbide: scoliamole e facciamole raffreddare.

Prepariamo la frolla mescolando il burro con lo zucchero e l'uovo fino a ottenere una crema, uniamo le due farine, formiamo un panetto e mettiamolo in frigo a riposare per un paio di ore.

Tritiamo finemente il cioccolato fondente. Mescoliamo da freddo la maizena con il latte, mettiamo in un tegame con lo zucchero e portiamo a bollore.

Spegniamo e aggiungiamo il cioccolato tritato amalgamando con una frusta in modo che il cioccolato si sciolga completamente e di incorpori alla crema; facciamo raffreddare.

Facciamo cuocere la pasta frolla in stampini monoporzione per

10 minuti a 180°C coprendoli con carta da forno e fagioli secchi.

Mettiamo un paio di cucchiaini di crema di cioccolato in ogni guscio di frolla, adagiamoci sopra delle fettine di pera sciropata, ultimiamo con pinoli e un lieve velo di gelatina per lucidare.

La pera Williams è la più diffusa e conosciuta: ha polpa succosa, chiara e molto zuccherina.



Bavarese alle pesche

per
6 persone

600 g di pesche gialle, 1 limone, 150 g di zucchero, 20 g di gelatina in fogli,
500 ml di panna da montare, 200 ml di acqua, 3 cucchiaini di zucchero a velo

Sbucciamo le pesche, eliminiamo il nocciolo e passiamole nel mixer fino a ridurle a purea.

Ammolliamo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Versiamo lo zucchero in un tegamino, uniamo 200 ml di acqua e il succo del limone; portiamo a bollore e facciamo cuocere a fiamma media per 5 minuti.

Spegniamo il fuoco, uniamo la gelatina ben strizzata e facciamo sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno.

Aggiungiamo la purea di pesche e facciamo raffreddare mescolando di tanto in tanto perché non si addensi troppo.

Montiamo la panna con lo zucchero a velo e incorporiamola, un cucchiaino alla volta, alla purea di pesche.

Bagniamo con acqua

fredda il fondo e le pareti di uno stampo, versiamo il composto, ricopriamo la superficie con pellicola trasparente e teniamo in frigorifero per almeno 4 ore.

Eliminiamo la pellicola, capovolgiamo lo stampo su un piatto da portata, sformiamo la bavarese e disponiamo intorno delle fettine di pesca.

da ricordare



La crema bavarese è un classico della pasticceria, preparata a partire da una crema a base di latte cui si amalgama e si aggiunge la panna.

Crostata alle prugne

per
6 persone

1 confezione di pasta frolla da 250 g, 3 cucchiaini di marmellata di prugne, acqua, 20 g di burro, 30 g di mandorle sbucciate e tritate, 30 g di zucchero, 200 g di mela, 400 g di prugne divise a metà e snocciolate, 2 cucchiaini di mandorle intere sbucciate

Stendiamo la pasta frolla rotonda con la quale possiamo foderare una tortiera leggermente imburrata.

Laviamo bene la mela e le prugne, peliamo e affettiamo la prima, dividiamo a metà e snoccioliamo le prugne.

In un recipiente mescoliamo le mandorle tritate con lo zucchero, poi distribuiamo il composto sulla pasta, sopra disponiamo le fettine di mele e, sopra ancora, le mezze prugne capovolte; quindi passiamo in forno a 180°C per 30 minuti.

Sforniamo e lasciate raffreddare su una gratella, poi spennelliamo la torta con la marmellata di prugne sciolta sul fuoco e diluita con due cucchiaini d'acqua e decoriamo con le mandorle intere o a lamelle.



Le proprietà lassative della prugna sono note da tempi immemorabili tanto da essere citata anche da illustri scrittori.

Pesche, prugne e pere

Torta cocco e pere

per
4 persone

350 g di farina, 250 g di zucchero, 100 g di burro, 60 g di cocco in polvere,
2 grosse pere, 3 uova, 1 bustina di lievito per dolci

Fondiamo il burro a bagnomaria.
Rompiamo le uova e sbattiamole
in una ciotola capiente insieme allo
zucchero fino a ottenere una crema
omogenea e gonfia.

In un contenitore a parte setacciamo
la farina con il lievito e uniamo il
composto di uova, zucchero e burro.

Lavoriamo l'impasto fino a quando
non diventa omogeneo e liscio.

Dopo aver lavato le pere,
sbucciamole, tagliamole a dadini e
incorporiamole all'impasto.

Aggiungiamo infine il cocco
in polvere, amalgamiamo il tutto
e trasferiamolo in una teglia

precedentemente
rivestita con
carta da forno.
Livelliamo
la superficie
della torta e
cuociamola
in forno
preriscaldato
a 180°C per
30 minuti
circa.



Adorata dai bambini per il suo sapore
dolce, la pera è un portento della natura
che contiene moltissime vitamine e fibre.

Mousse allo yogurt

per
2 persone

150 g panna, 125 g yogurt vaniglia (1 vasetto), 4 g fogli di gelatina
frutti di bosco congelati q.b.

Riempite una ciotola d'acqua e metteteci a bagno i fogli di gelatina per 5 minuti.

Montate la panna e a questa aggiungete lo yogurt; con movimenti lenti e circolari, mescolate dall'alto verso il basso.

Riprendete la gelatina in ammollo, strizzatela e mettetela in un pentolino a cucinare con un cucchiaino d'acqua.

Bastano pochi secondi perché si sciolga.

Aggiungete la gelatina liquida alla crema e mescolate bene con una frusta.

Mettete in frigo il tutto per almeno un'ora, dopodiché farcite un bicchiere con strati di mousse e frutti di bosco congelati.

Prima di servire riponete le mousse in frigo a riposare per almeno un'ora.



PESCHE, PRUGNE E PERE

Crostata con crema frangipane e prugne

per
6 persone

Per la pasta frolla: 300 g di farina "00", 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo

Per la crema pasticcera: 200 ml di latte, 2 tuorli d'uovo, 16 g di farina, 40 g di zucchero, 1 bacca di vaniglia

Per la crema frangipane: 60 g di farina di mandorle, 60 g di zucchero a velo, 60 g di burro, 1 uovo, scorza grattugiata di 1 limone - Per decorare: 7 prugne, 30 g di zucchero

Prepariamo la pasta frolla lavorando in una terrina il burro a temperatura ambiente, lo zucchero e l'uovo, ottenendo una crema.

Aggiungiamo in un solo colpo la farina e amalgamiamo velocemente.

Facciamo riposare in frigo per un'ora.

Prepariamo la crema frangipane

frullando nel mixer il burro a temperatura ambiente, l'uovo, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e la farina di mandorle fino a ottenere un composto omogeneo.

Prepariamo la crema pasticcera

portando a bollire il latte con la bacca di vaniglia e versandolo a filo in una terrina nella quale avremo lavorato i tuorli insieme allo zucchero e alla farina.

Poniamo sul fuoco, portiamo di nuovo a bollire e continuiamo la cottura per 5 minuti.

Facciamo raffreddare e uniamola alla crema di mandorle e burro.

Stendiamo la pasta frolla in una sfoglia dello spessore di 3 mm circa,

foderiamo con essa una tortiera e facciamola cuocere in bianco coperta con fagioli secchi a 180 °C per 15 minuti circa.

Togliamo la tortiera dal forno, versiamo sulla frolla la crema e adagiamoci sopra le prugne precedentemente lavate e tagliate a fettine; in ultimo spolveriamo con lo zucchero.

Facciamo cuocere di nuovo a 170 °C per 25 minuti circa, finché la superficie sarà dorata.



Torta di cioccolato e pere

per
6 persone

75 g di farina "00", 4 pere Kaiser, 420 g di zucchero semolato, 800 ml di acqua
175 g di cioccolato fondente, 6 uova, 100 g di burro, 1 cucchiaino di lievito, sale

Laviamo le pere Kaiser, non peliamole e lasciamo intatto il picciolo.

Pareggiamo con un coltello il fondo dei frutti in modo che restino in piedi.

In una casseruola portiamo a ebollizione 800 ml di acqua con 300 g di zucchero e immergiamoci le pere; cuociamole per 15 minuti, poi scoliamole su una griglia; in una ciotola sbattiamo con una frusta 100 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente con il resto dello zucchero sino a ottenere un composto morbido e cremoso.

da ricordare

Sgusciamo 6 uova e separiamo i tuorli dagli albumi.

Sciogliamo a bagnomaria 175 g di cioccolato fondente, incorporiamolo alla crema di burro e uniamo i tuorli uno alla volta.

Mescoliamo la farina con un cucchiaino di lievito e aggiungiamola al composto, continuando a sbattere con la frusta; in una ciotola montiamo gli albumi a neve

ferma con un pizzico di sale usando una frusta elettrica e incorporiamoli al composto preparato.

Imburriamo e infariniamo leggermente uno stampo, disponiamoci le pere in piedi, versiamo l'impasto tutto intorno e cuociamo a 180°C per 55 minuti.

Togliamo dal forno e facciamo raffreddare completamente prima di servire.

La caratteristica della pera Kaiser è la sua dimensione: è un frutto più grosso degli altri e con un peso che può arrivare fino a 250 g.



PESCHE, PRUGNE E PERE

Pesche, prugne e pere

Torta alle pesche sciroppate

per
8 persone

250 g di pesche sciroppate, 250 g di farina, 250 g di ricotta, 200 g di zucchero,
4 uova, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito, zucchero a velo, burro q.b. (per lo stampo)

Scoliamo le pesche sciroppate,
asciughiamole, dividiamole a metà e
teniamole da parte.

In una ciotola capiente montiamo le
uova con lo zucchero fino a ottenere una
crema chiara e gonfia.

Uniamo la bustina di vanillina, la

ricotta e amalgamiamo il tutto.

Setacciamo la farina con il lievito,
aggiungiamoli al composto e mescoliamo
il tutto fino a quando non diventa
omogeneo.

Imburriamo uno stampo da 24-26
cm, versiamoci l'impasto, decoriamo in

senso circolare la superficie
della torta con le pesche
facendo attenzione a non
posizionarle troppo vicino al
bordo della tortiera.

Cuociamo in forno caldo
a 180°C per circa un'ora.

Quando la torta avrà un
aspetto dorato, estraiamola
dal forno, bacciamola
intiepidire e spolverizziamola
con abbondante zucchero a
velo prima di servire.



Le pesche sciroppate sono un ottimo modo
per conservare questi gustosi frutti, con la
sola aggiunta di sciroppo a base di acqua,
zucchero e succo di limone

Torta di susine al vino rosso

per
6 persone

300 g di farina "00", 180 g di burro, 250 g di yogurt, 250 g di zucchero semolato + 3 cucchiaini per marinare le susine, 4 uova, la scorza di $\frac{1}{2}$ limone, $\frac{1}{2}$ bustina di lievito, sale, 6 susine rosse, 2 bicchieri di vino rosso, 1 anice stellato

Su un tagliere riduciamo le susine a spicchi ed eliminiamo il nocciolo.

In una casseruola portiamo a ebollizione il vino con 3 cucchiaini di zucchero e l'anice, abbassiamo la fiamma e facciamo restringere di un terzo il composto; togliamo dal fuoco e poniamo a bagno le susine per 30 minuti.

In una ciotola montiamo burro e zucchero fino a ottenere un composto spumoso e chiaro, aggiungiamo i tuorli uno alla volta versando il successivo non prima che il precedente sia ben incorporato; versiamo lo yogurt e profumiamo con la scorza grattugiata del limone.

Aggiungiamo farina e lievito setacciati e mescoliamo con un cucchiaino di legno.

In un'altra ciotola montiamo a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale usando

una frusta elettrica; amalgamiamoli al composto sempre mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno.

Versiamo ora il composto in una teglia e poniamo sopra al composto gli spicchi di frutta scolati dalla marinatura.

Cuociamo a 180°C per 50 minuti e lasciamo raffreddare.

Serviamo questa torta di susine accompagnata con il succo della marinata ristretto al fuoco.



Pesche, prugne e pere

Torta di pere e pistacchi

per
4 persone

250 g di farina integrale, 300 g di pere sciropate, 4 uova, 60 g di pistacchi,

100 g di zucchero a velo, 100 g di burro, $\frac{1}{2}$ bustina di lievito in polvere, pistacchi tritati

Per lo stampo: burro e farina - Per decorare: 50 ml di miele, 30 g di pistacchi sgusciati

Per la composta: 250 g di acini di uva rossa, 1 cucchiaino di confettura di more,

1 cucchiaino di zucchero di canna, 1 limone, 1 baccello di vaniglia

In una casseruola scottiamo i pistacchi in acqua bollente per 5 minuti, priviamoli della pellicina, tamponiamoli con la carta assorbente da cucina e frulliamoli con metà dello zucchero a velo, utilizzando un mixer.

Lavoriamo la farina di pistacchi con il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero a velo rimasto e incorporiamo le uova montando con

una frusta elettrica; uniamo la farina, il lievito e le pere a pezzetti mescolando con un cucchiaino di legno.

Imburriamo e infariniamo uno stampo antiaderente, versiamoci l'impasto e cuociamo a 180°C per 40 minuti.

Prepariamo ora la composta lavando gli acini e privandoli dei semi con un coltello appuntito.

In una casseruola facciamo sciogliere lo zucchero con il succo filtrato e la scorza grattugiata del limone, uniamo l'uva e il baccello di vaniglia incisa nel senso della lunghezza; cuociamo per 30 minuti.

Eliminiamo la vaniglia, facciamo raffreddare e incorporiamo la confettura di more, conservate al fresco; sforniamo la torta, facciamo raffreddare su una gratella d'acciaio, decoriamo spennellando con miele e pistacchi tritati.

Serviamo con la composta d'uva.

In commercio esiste anche un miele al pistacchio che potrebbe essere un tocco di sapore in più per questa torta.



Dolci con kiwi o frutti di bosco



Un tempo avremmo detto “dalle Alpi alla Nuova Zelanda” ma, ormai, il kiwi è un prodotto nostrano, di cui l'Italia è il primo produttore al mondo. L'uno e gli altri sono ricchissimi di vitamine e di sostanze benefiche per il nostro organismo.

Torta di ricotta ai frutti di bosco

per
6 persone

500 g di ricotta, 200 g di zucchero semolato, 80 g di nocciole tritate,
250 g di frutti di bosco (lamponi, ribes), 100 g di gelatina di albicocche, uova, 1 limone,
1 bicchierino di Marsala, 1 cucchiaino di latte, 2 cucchiaini di caramello

Foderiamo uno stampo da crostata di
20 cm di diametro con carta da forno.

In una ciotola uniamo la ricotta e
lo zucchero, evitando che si formino grumi e

lavoriamo con un cucchiaino di legno fino a
ottenere una crema morbida.

Aggiungiamo 2 cucchiaini di
caramello diluito con un cucchiaino di
latte e mescolati per qualche minuto.

da ricordare

In un mixer tritiamo le
nocciole fino a ottenere una farina.

Incorporiamo alla crema i
tuorli, la farina di nocciole, la buccia
di limone grattugiata e il Marsala.

Uniamo parte dei frutti di bosco
e gli albumi montati a neve ferma
con una frusta elettrica.

Versiamo il composto ottenuto
nello stampo e cuociamo in forno a
190°C per 25 minuti.

Togliamo dal forno,
sformiamo il dolce e mettiamolo

su un piatto da
portata, ricoperto
con uno strato
di gelatina di
albicocche e
servito freddo.



PASSO PASSO

Vuoi vedere questa
ricetta step by step?
Inquadra il QR code



www.cottoecrudo.it

Crostata con lamponi e crema al mascarpone

per
6 persone

200 g di farina "00", 100 g di burro, 80 g di zucchero, 1 uovo, 5 cucchiaini di cacao amaro, 1 cestino di lamponi, fagioli secchi per la cottura in bianco - Per la crema mascarpone: 100 ml di panna fresca, 125 g di mascarpone, 3 g di colla di pesce, 30 g di zucchero a velo

Prepariamo la pasta frolla lavorando in una terrina il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, l'uovo e ottenendo una crema.

Aggiungiamo in un solo colpo la farina miscelata con il cacao e amalgamiamo velocemente.

Facciamo riposare in frigo per un'ora.

Trascorso il tempo indicato, stendiamo la pasta con un mattarello e foderiamo con essa una teglia a cerniera.

Praticiamo dei buchi sul fondo con la forchetta, stendiamo sulla pasta un foglio di carta da forno e versiamoci sopra i fagioli secchi.

Cuociamo a 180°C per 15-20 minuti; facciamo poi raffreddare completamente, intanto, montiamo la panna ben ferma, lasciandone da parte un cucchiaino, e mettiamo la colla di pesce ad ammorbidire in acqua.

Strizziamola e facciamola sciogliere sul fuoco insieme alla panna.

Aggiungiamola al composto montato e amalgamiamo delicatamente anche lo

zucchero a velo e il mascarpone.

Versiamo la farcia nella frolla cotta facendo attenzione a stare sotto il bordo *da ricordare* di un centimetro.

Rifiniamo la torta appoggiando delicatamente i lamponi sulla farcia e mettiamola in frigo a solidificare un paio di ore prima di servire.

Invece della colla di pesce possiamo usare l'agar agar un gelatinante completamente vegetale: si trova comunemente in polvere e si scioglie a caldo direttamente nella preparazione



Tortino verde kiwi e pistacchi

per
4 persone

120 g di farina "00", 200 g di zucchero a velo, 400 g di kiwi, 200 g di burro,
200 g di crema pasticciera, 100 g di pistacchi spellati, 4 uova,
1 bustina di vanillina, 4 cucchiaini di Maraschino, il succo di un'arancia

Tritiamo i pistacchi nel mixer con metà zucchero a velo fino a ottenere un composto un po' granuloso.

In una ciotola lavoriamo con la frusta elettrica il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero rimasto, fino a ottenere un composto spumoso; incorporiamo le uova, la farina setacciata, la vanillina e i pistacchi.

Versiamo l'impasto in uno stampo con diametro di 20 cm a bordo alto,

boderato con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato.

Cuociamo la torta in forno a 180°C per 40 minuti, lasciamola raffreddare, e trasferiamola su un piatto da portata.

Sbucciamo i kiwi, tagliamoli a pezzi regolari, poniamoli in una ciotola e bagniamoli con 2 cucchiaini di Maraschino.

Aromatizziamo la crema pasticciera con il succo d'arancia e con il Maraschino

rimasto, mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno fino ad amalgamare gli ingredienti; stendiamo ora la crema ottenuta sulla superficie della torta usando una spatola.

Decoriamo con i pezzi di kiwi sgocciolati e serviamo.

da ricordare

Il Maraschino è un liquore italiano che veniva prodotto a Zara dalla famiglia Luxardo che lo rese famoso nel mondo fino a quando la fabbrica non fu distrutta e loro uccisi dai partigiani comunisti jugoslavi nel 1945.



Budino di pane alla frutta di bosco

per
6 persone

500 g di frutta di bosco mista, 100 g di miele, 20 fette di pane a cassetta

Per la salsa: 200 g di yogurt intero, una vaschetta di lamponi, due cucchiaini di miele

Laviamo i frutti di bosco e mettiamoli in una casseruola con il miele.

Portiamo dolcemente a bollore e facciamo cuocere per alcuni minuti.

Con l'apposito stampino o con un coppapasta ritagliamo dal pane dei dischi smerlati e usiamoli per ricoprire uno stampo da soufflé.

Spalmiamoci sopra un po' di frutta cotta in modo che il pane si mantenga fermo.

Versiamo nello stampo il resto della frutta tenendo da parte circa un dl. di succo.

Copriamo la parte superiore dello stampo con uno strato di dischi di pane.

Mettiamo un piattino sopra al pane e poniamo un peso.

Teniamo il dolce in frigorifero per circa 8 ore e teniamo in fresco anche il succo tenuto da parte.

Preparata una salsa mescolando in una ciotola lo yogurt con il miele e i lamponi

frullati; amalgamiamo il tutto e teniamo da parte.

Togliamo dal frigo, eliminiamo il peso e il piattino e capovolgiamo il budino.

Versiamo il succo tenuto da parte sulle fette di pane rimaste secche e serviamo con la salsa di lamponi.

Sono considerati "frutti di bosco": le fragoline di bosco, i lamponi, le more, i mirtilli rossi o neri e il ribes.



da ricordare

Kiwi ripieni

per
4 persone

4 kiwi, $\frac{1}{2}$ melone bianco, 100 g di zucchero di canna, 150 ml di panna fresca, 1 limone, 8 g di gelatina

Su un piano di lavoro tagliamo il mezzo melone in quarti, eliminiamo i semi con un cucchiaino e la buccia con un buon coltello da cucina; tagliamo a cubetti e cuociamolo a fuoco dolce per 5 minuti in una padella antiaderente con lo zucchero e il succo del limone, facendo caramellare leggermente lo zucchero.

A parte facciamo ammolare la gelatina in poca acqua e uniamola al composto di melone tolto dal fuoco mescolando con un cucchiaino di legno.

In una ciotola montiamo la panna fresca, utilizzando una frusta elettrica, quindi, utilizzando sempre la frusta, incorporiamo al composto di melone.

Infine, tagliamo i kiwi a metà, svuotiamoli con un cucchiaino e riempiamoli con la mousse di melone, quindi poniamoli in frigorifero a riposare per 2 ore prima di servire.



Dal punto di vista nutrizionale, il kiwi vanta una quantità di vitamina C superiore a quella degli agrumi. Infatti, ci sono 85 mg di vitamina C ogni 100 g, mentre in arance, limoni e pompelmi la quantità varia fra i 50 e i 60 mg.

Saracena ai mirtilli

per
6 persone

120 g di farina "00", 120 g di farina di grano saraceno, 4 uova, 200 g di zucchero, 150 g di burro, 80 ml di latte, 100 g di nocciole, 120 g di mirtilli, mezza bustina di lievito, cacao amaro q.b.

In un mixer tritiamo a farina le nocciole con metà dello zucchero.

In una terrina, invece, montiamo con le fruste elettriche le uova con il rimanente zucchero, quindi aggiungiamo il burro a temperatura ambiente ottenendo una crema.

Versiamo quindi le farine setacciate insieme con il lievito e intervallate con il latte.

Ultimiamo con le nocciole ridotte a farina e i mirtilli lavati e tamponati delicatamente.

Trasferiamo il composto in uno stampo a ciambella antiaderente e facciamo cuocere a 170°C per circa 50-60 minuti.

Facciamo raffreddare, sforniamo e spolverizziamo con il cacao.

Non laviamo i mirtilli finché non siamo pronti a mangiarli: il risciacquo li ammorbidisce e può accelerarne il deterioramento.



Aspic ai lamponi

per
4 persone

300 g di lamponi, 300 ml di vino Moscato Passito, 12 g di gelatina,
5 foglie di basilico, pepe nero in grani

Ammorbidiamo la gelatina in poca acqua.

In un tegame mettiamo il vino e portiamo a bollore, poi uniamo una dozzina di grani di pepe nero e le foglie di basilico.

Allontaniamo dal fuoco, lasciamo riposare 2 minuti, quindi filtriamo il liquido con un colino a maglia sottile.

Aggiungiamo ora la gelatina strizzata, mescolando con un cucchiaino, finché sarà completamente sciolta.

Laviamo delicatamente i lamponi, asciugiamoli su un canovaccio, poi mettiamoli nel vino ormai tiepido, lasciandoli aromatizzare qualche minuto.

Riempiamo, infine, quattro stampini monoporzione con il vino e i lamponi.

Facciamo rapprendere il tutto in frigorifero per poi sformare i quattro aspic su altrettanti piatti da portata.

L'aspic, per definizione, è un piatto basato sulla incorporazione di vari ingredienti in gelatina. Può essere una portata salata (con carne o verdure) oppure un dolce al cucchiaino.



Mousse al cioccolato con kiwi

per
4 persone

300 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero semolato, 300 ml di panna da montare, 4 uova, 5 g di agar agar (gelatinante vegetale), 2 cucchiaini rum, 2 kiwi, qualche fogliolina di menta

Facciamo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungendovi anche il rum.

A parte, facciamo sciogliere l'agar agar in poca acqua tiepida, quindi aggiungiamolo al composto di cioccolato e rum mescolando bene.

Separiamo i tuorli dagli albumi.

Lavoriamo a parte i tuorli, insieme con lo zucchero, fino a ottenere una crema omogenea e aggiungiamola al primo composto mescolando con delicatezza.

Passiamo ora a

montare la panna e, poi, gli albumi; una volta montati, uniamo i due preparati in un recipiente piuttosto capiente; quindi possiamo unire anche l'impasto che avevamo messo da parte.

Lavoriamo il tutto con un cucchiaino di legno, mescolando dal basso verso l'altro, molto delicatamente.

Versiamo questa crema in quattro coppette da dessert che lasceremo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Intanto speliamo i kiwi e tagliamoli a fettine triangolari; aggiungiamo un paio di foglioline di menta.

Al momento di servire la mousse creiamo su ogni coppetta una decorazione con i kiwi e la menta.

da ricordare

Volendo si può arricchire con un disegno di cioccolato realizzato con l'apposita "penna" da pasticcere.



Nel prossimo numero

TORTE SALATE E VERDURE RIPIENE



BONTÀ, GUSTO E CREATIVITÀ IN CUCINA.

IN EDICOLA DAL **12 LUGLIO**

Cucina tradizionale

Bimestrale - prezzo di copertina 3,90 €
www.cottoecrudo.it



La Divisione Cucina di Sprea edita anche:



Torte Nonna Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie: © adobestock.com, archivio Cigra



Sprea S.p.A.

Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152 - Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Denis Curti,
Alessandro Agnoli, Stefano Spagnolo

CONCESSIONARIA PUBBLICITÀ

Spread Sprea ADV Srl - Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL

Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale

Mail: abbonamenti@myabb.it

Fax: 02 56561221 - Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it

Mail: arretrati@myabb.it

Fax: 02 56561221 - Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS

Gabriella Re: tel. 02 92432262 - international@sprea.it

REDAZIONE

Art director: Silvia Taietti

Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian

Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali, Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio,
Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Michela Lampronti,
Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato

Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Virginia Argiero, Irene Citino,
Sara Palestra, Danilo Chiesa - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia:

Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate - ISSN: 1974-1537

Distributore per l'Estero: SO.DI.P.S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A. - Salerno

Copyright: Sprea S.p.A.

Informativa su diritti e privacy

La Sprea S.p.A. è titolare esclusiva della testata Cucina Tradizionale e di tutti i diritti di pubblicazione e diffusione in Italia. L'utilizzo da parte di terzi di testi, fotografie e disegni, anche parziale, è vietato. L'Editore si dichiara pienamente disponibile a valutare - e se del caso regolare - le eventuali spettanze di terzi per la pubblicazione di immagini di cui non sia stato eventualmente possibile reperire la fonte. Informativa e Consenso in materia di trattamento dei dati personali (Codice Privacy d.lgs. 196/03). Nel vigore del D.Lgs. 196/03 il Titolare del trattamento dei dati personali, ex art. 28 D.Lgs. 196/03, è Sprea S.p.A. (di seguito anche "Sprea"), con sede legale in Via Torino, 51 Cernusco sul Naviglio (MI). La stessa La informa che i Suoi dati, eventualmente da Lei trasmessi alla Sprea, verranno raccolti, trattati e conservati nel rispetto del decreto legislativo ora enunciato anche per attività connesse all'azienda. La avvisiamo, inoltre, che i Suoi dati potranno essere comunicati e/o trattati (sempre nel rispetto della legge), anche all'estero, da società e/o persone che prestano servizi in favore della Sprea. In ogni momento Lei potrà chiedere la modifica, la correzione e/o la cancellazione dei Suoi dati ovvero esercitare tutti i diritti previsti dagli artt. 7 e ss. del D.Lgs. 196/03 mediante comunicazione scritta alla Sprea e/o direttamente al personale Incaricato preposto al trattamento dei dati. La lettura della presente informativa deve intendersi quale presa visione dell'Informativa ex art. 13 D.Lgs. 196/03 e l'invio dei Suoi dati personali alla Sprea varrà quale consenso espresso al trattamento dei dati personali secondo quanto sopra specificato. L'invio di materiale (testi, fotografie, disegni, etc.) alla Sprea S.p.A. deve intendersi quale espressa autorizzazione alla loro libera utilizzazione da parte di Sprea S.p.A. Per qualsiasi fine e a titolo gratuito, e comunque, a titolo di esempio, alla pubblicazione gratuita su qualsiasi supporto cartaceo e non, su qualsiasi pubblicazione (anche non della Sprea S.p.A.), in qualsiasi canale di vendita e Paese del mondo.

Il materiale inviato alla redazione non potrà essere restituito.

Non abbiamo segreti!

La qualità
prima di tutto.



Monge[®]

Il pet food che parla chiaro

Scopri **Monge Natural Superpremium**.
I croccantini con la **carne come 1° ingrediente**,
senza coloranti e conservanti artificiali.

SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI.



MADE IN ITALY

NO CRUELTY
TEST

NO OGM

MONGE
La famiglia italiana del pet food



Panna cotta



Foresta nera



Cheesecake all'albicocca



Strudel alle albicocche



Noci e prugne



Torta cioccolato e pere



Ricotta e frutti di bosco



Tortino kiwi e pistacchi



Aspic lamponi



Plumcake ciliegie



Pere e mascarpone



Budino di pane

CUCINA TRADIZIONALE - N. 68 - BIMESTRALE - € 3,90



90068

91 771974 153009
P.I. 15-05-2019 GIUGNO/LUGLIO